ARTE EN PASTELERÍA MEXICANA

PASTELES PARA OCASIONES ESPECIALES



MARITHÉ DE ALVARADO

trillas

ARTE EN PASTELERÍA MEXICANA

ARTE EN PASTELERÍA MEXICANA

PASTELES PARA OCASIONES ESPECIALES

MARITHÉ DE ALVARADO

EDITORIAL TRILLAS
México Argentina España
Colombia Puerto Rico Venezuela

Catalogación en la fuente

Alvarado, Marithé de
Arte en pastelería mexicana : pasteles románticos -- México : Trillas, 1992.
176 p. : il. (algunas col.) ; 23 cm
ISBN 968-24-4372-5

1. Arte popular - México. 2. Azúcar. 3. Pastel - Decoración. I. t.

LC- TX773'A5.3 *D- 641.8652'A685a*

La presentación y disposición en conjunto de
ARTE EN PASTELERÍA MEXICANA.
PASTELES ROMÁNTICOS
son propiedad del editor. Ninguna parte de esta obra puede ser reproducida o trasmitida, mediante ningún sistema o método, electrónico o mecánico (incluyendo el fotocopiado, la grabación o cualquier sistema de recuperación y almacenamiento de información), sin consentimiento por escrito del editor.

Derechos reservados
© 1992, Editorial Trillas, S. A. de C. V.,
Av. Río Churubusco 385, Col. Pedro María Anaya,
C.P. 03340, México, D. F.

Miembro de la Cámara Nacional de la Industria Editorial. Reg. núm. 158

Primera edición, febrero 1992
ISBN 968-24-4372-5

Impreso en México
Printed in Mexico

Esta obra se terminó de imprimir y encuadernar,
el 28 de febrero de 1992,
en los talleres de Rotodiseño y Color, S. A. de C. V.,
San Felipe núm. 26, Col. Xoco,
C.P. 03340, México, D. F.
Se tiraron
5 000 ejemplares, más sobrantes de reposición.

ROTO KC 100

Trayectoria de la autora

Los países que enseguida se citan han sido visitados por la autora, principalmente para impartir cursos, asistir a convenciones, programas de televisión, concursos, etc., y han sido un fraternal y dulce lazo de unión entre naciones de las más diversas razas e ideologías, pero hermanadas todas por el arte, el gusto y el afán de desarrollo de la pastelería artística, que siempre y en todas partes es altamente apreciada.

La autora agradece a todos y cada uno de los países por ella visitados, dado que ha sido objeto de grandes muestras de cariño, amistad y gratitud, esperando haber contribuido a endulzar la vida de casi todo el mundo.

Managua, Nicaragua, febrero de 1960.
Caracas, Venezuela, marzo de 1960.
Bogotá, Colombia, marzo de 1960.
Caracas, Venezuela, abril de 1960.
San José, Costa Rica, mayo de 1960.
Caracas, Venezuela, agosto, septiembre y octubre de 1962.
Río de Janeiro, Brasil, noviembre de 1962.
São Paulo, Brasil, noviembre de 1962 y enero de 1963.
Buenos Aires, Argentina, febrero de 1963.
Santiago, Chile, marzo de 1963.
Lima, Perú, abril de 1963.
Quito, Ecuador, abril de 1963.
Bogotá y Medellín, Colombia, mayo de 1963.
Tegucigalpa, Honduras, julio de 1964.
Tegucigalpa, Honduras, julio de 1965.
Guatemala, Guatemala, febrero de 1966.
Caracas, Venezuela, agosto y septiembre de 1966.
San Juan, Puerto Rico, octubre de 1966.
Guatemala, Guatemala, diciembre de 1966.
Quito, Ecuador, noviembre y diciembre de 1967.
Tegucigalpa, Honduras, noviembre y diciembre de 1968.
Chulavista, California, E.U.A., julio de 1970.

Anaheim, California, E.U.A., septiembre de 1971.
Guatemala, Guatemala, febrero de 1972.
Cleveland, Ohio, E.U.A., abril de 1972.
Concord, California, E.U.A., octubre de 1972.
Sacramento, California, E.U.A., abril de 1973.
Tegucigalpa, Honduras, febrero de 1974.
San Salvador, El Salvador, marzo de 1975.
Memphis, Tennesee, E.U.A., agosto de 1976.
San Juan, Puerto Rico, enero de 1977.
Dallas, Texas, E.U.A., septiembre de 1977.
Guatemala, Guatemala, febrero de 1978.
Tegucigalpa, Honduras, abril de 1978.
Quito, Ecuador, noviembre de 1978.
San Salvador, El Salvador, marzo de 1979.
Johannesburgo, Sudáfrica, julio de 1979.
Providence, Rhode Island, E.U.A., septiembre de 1979.
Albuquerque, Nuevo México, E.U.A., septiembre de 1980.
Carolina, Puerto Rico, mayo de 1981.
Spokane, Washington, E.U.A., agosto de 1981.
Madrid, España, mayo de 1982.
Rochester, Minnesota, E.U.A., agosto de 1982.
Quito, Ecuador, julio de 1983.
Louisville, Kentucky, E.U.A., agosto de 1983.
Guatemala, Guatemala, octubre de 1983.
Salt Lake City, Utah, E.U.A., agosto de 1984.
Londres, Inglaterra, junio de 1985.
Long Beach, California, E.U.A., agosto de 1985.
Buenos Aires, Argentina, octubre de 1985.
Grand Rapids, Michigan, E.U.A., agosto de 1986.
Nueva York, Nueva York, E.U.A., mayo de 1987.
Tegucigalpa, Honduras, julio de 1987.
Indianápolis, Indiana, E.U.A., agosto de 1987.
Edmonton, Alberta, Canadá, noviembre de 1987.
Nueva York, Nueva York, E.U.A., mayo de 1988.
Tulsa, Oklahoma, E.U.A., agosto de 1988.
Lyon, Francia, enero de 1989.
Nueva York, Nueva York, E.U.A., mayo de 1989.
Telford, Inglaterra, julio de 1989.
Atlanta, Georgia, E.U.A., agosto de 1989.
Bogotá, Colombia, noviembre de 1989.
Atlanta, Georgia, E.U.A., julio de 1990.
Seattle, Washington, E.U.A., agosto de 1990.
Edmonton, Alberta, Canadá, septiembre de 1990.

Prólogo

En estos últimos años de nuestro convulsivo siglo XX, parecería ilógico pensar en cosas románticas; pero afortunadamente aún hay personas con fe e ilusiones por las cosas sencillas de la vida que cooperan grandemente para hacernos la existencia más feliz.

El amor, centro vital de toda existencia, nos anima a crear expresiones de arte dulce, que nos deleitan y brindan tantos ratos de satisfacción al halagar, primero, nuestro propio sentir por la realización de nuestros afanes y, después, agasajar a las personas queridas en cualquier festejo o celebración.

De ahí, que como he dicho, siempre habrá motivos más que suficientes para confeccionar pequeñas obras artísticas en azúcar, actividad que con poco esfuerzo y materiales de muy bajo costo nos brinda la oportunidad de crear y recrear. La fragilidad del material pudiera desanimarnos, al ver en poco tiempo nuestra obra destruida, pero al contrario, cuando se ha realizado algo que brinda una gran satisfacción, se cumple con la misión para la que fue creada y uno no debe sentir tristeza, sino recibir con alegría los halagos merecidos por nuestro esfuerzo.

Si por el contrario nuestro trabajo no quedó como nosotros esperábamos o imaginábamos, entonces tenemos que poner un poco más de empeño y cuidado en la próxima oportunidad, seguros de que triunfaremos. Nunca hay que claudicar, pues sería admitir una derrota; debemos pensar que si se pierde una batalla, no por eso se va a perder la guerra. Así es que hay que redoblar esfuerzos para mejorar, estudiando las fallas que haya habido en nuestro primer intento y, sobre todo, pedir consejo a alguna persona, a la maestra o al instructor del cual se hayan recibido clases.

Quizá para todas las personas que vean nuestro trabajo será casi perfecto, pero si nosotros tenemos un conocimiento de nuestra labor de azúcar, seguramente no quedaremos perfectamente satisfechos; entonces es cuando también deberemos estar atentos a poner un poco más de cuidado en pequeños detalles, que quizá fueron los que fallaron y que a la postre hicieron desmerecer nuestra labor.

Así, con el mayor entusiasmo y dedicación realicemos nuestros trabajos en azúcar, perfectamente seguros que siempre encontraremos respuestas positivas e insospechadas alabanzas que nos harán vivir plenamente, dando más alegría a nuestros seres queridos.

Los modelos que forman la presente edición, se han dividido simbólicamente en cuatro partes: Delicados, Románticos, Costura y Abolengo.

Los primeros deben su clasificación, precisamente, a la delicadeza de sus diseños, y sin tener que hacer un trabajo complicado presentan una belleza y ternura inigualables.

Los segundos, son expresión de amor sobre todo para la gente joven, que encontrará muchas oportunidades para utilizar las sugerencias de sus modelos.

Los cuatro modelos de Costura están inspirados en ese tema, los cuales han brindado ideas muy halagadoras para reproducir con azúcar –muchísimo más fácil que con aguja e hilo–, puntos y labores como el bordado y cruceta, que amén de su fácil realización, nos rinden una belleza inigualable.

Por último los de Abolengo, quizá sean un poco más elaborados, pero servirán no sólo para ensayar algo más avanzado de nuestra técnica, sino que nos ayudarán a resolver compromisos serios, personas difíciles de complacer, ocasiones muy especiales, etcétera.

Por último, quiero que sepan que seguiré trabajando en nuevas experiencias que se traduzcan en mejores ideas para halago de los festejados y satisfacción de los ejecutantes.

Actualmente preparo nuevos textos que contienen temas para bautizos y otro tipo de celebraciones infantiles.

Espero que muy pronto estemos nuevamente cerca, con la mejor voluntad de seguir instruyendo, con profesionalismo, nuestro arte en azúcar, tanto para las aficiones hogareñas y, por qué no, para su aprovechamiento comercial.

MARITHÉ DE ALVARADO

Índice de contenido

Trayectoria de la autora 5
Prólogo 7
Advertencias importantes 11

MODELOS DELICADOS

No me olvides 17
Sugerencias adicionales, 21.

Chic 23
Sugerencias adicionales, 27.

Tetera 29
Sugerencias adicionales, 35.

Café 37
Sugerencias adicionales, 41.

MODELOS ROMÁNTICOS

Beso 45
Sugerencias adicionales, 49.

Corazón 51
Sugerencias adicionales, 55.

San Valentín 57
Sugerencias adicionales, 61.

Amoroso 63
Sugerencias adicionales, 67.

MODELOS DE COSTURA

Crochet 71
Sugerencias adicionales, 75.

Costurero 77
Sugerencias adicionales, 81.

Bordado 83
Sugerencias adicionales, 87.

Cruceta 89
Sugerencias adicionales, 91.

MODELOS DE ABOLENGO

Linaje 95
Sugerencias adicionales, 97.

Florentino 99
Sugerencias adicionales, 101.

Barroco 103
Sugerencias adicionales, 109.

Homenaje 111
Sugerencias adicionales, 115.

Bizcocho base 116

RELLENOS

Crema de nuez 120
Crema de vainilla 121
Fondant extendido 122
Glass 123
Pastillaje 136
Pasta 145
Brillantina 150
Glosario 153
Fotografías en color de los pasteles 159

Advertencias importantes

Cuando usted se disponga a confeccionar cualquier pastel de los que se ilustran en este libro, es necesario que primero repase los capítulos técnicos donde se detallan los distintos procesos de elaboración de *glass, pastillaje* y *pasta* principalmente, pues en su perfecto conocimiento estriba buena parte del éxito. Esta recomendación se da, sobre todo, para los principiantes o aquellos que nunca hayan tomado clases de esta actividad. Con los más ligeros conocimientos se podrán resolver con facilidad los modelos de pasteles incluidos, pues varios de ellos son de una relativa sencillez, tanto en su presentación como en su ejecución, por lo que se prestan para ser reproducidos sin dificultad, muchas veces con tan sólo la observación detenida de los grabados.

Ahora bien, también hay algunos trabajos con un mayor grado de elaboración, pero en todos los casos se detallan ampliamente los procesos y métodos a seguir.

Debe tomarse en cuenta que todas las instrucciones, guías, procesos, fórmulas, etc., son exactas y han sido perfectamente experimentadas y probadas, hasta su auténtica verificación, para no dar lugar a fracasos.

La experiencia obtenida a través de muchos años de labor me han dado una cierta seguridad para afirmar que si usted sigue fielmente las instrucciones podrá desarrollar cualquier trabajo de arte con azúcar y obtener, no sólo una profunda satisfacción, sino la realización de algo bello que brindará gozo a todas las personas amantes de lo artístico.

Recuerde que en la vida todo se consigue con esfuerzo, y que no hay nada igual que recibir un halago por nuestra tarea.

Ahora bien, volviendo a los tecnicismos, hay que señalar que en todas las descripciones de los pasteles ilustrados, se empieza con una lista de elementos que debemos interpretar de la siguiente manera:

Tabla base: Es el soporte indispensable para cualquier pastel por muy pequeño que éste sea. Generalmente estas tablas se recortan de triplay (plywood) y se refuerzan con dos o más trabas en la parte de abajo (de 2 cm de grueso, más o menos), tanto para resistir como para levantar la tabla en sí. Además de esa forma puede ser forrada fácilmente y también puede moverse el pastel con comodidad cuando se está decorando. Se sabe que hay charolas (azafates, bandejas, etc.), en donde se puede colocar un pastel con decoro, pero como la mayoría de las veces los pasteles son vendidos u obsequiados, es preferible hacer una tabla ex profeso para ese objeto, que desde luego esté dentro del presupuesto y no exponerse a perder una bonita pieza de cristal, porcelana, acero, etc. Otra ventaja de la tabla de madera es su perfecta nivelación, que ayuda a la buena presentación de nuestro pastel.

Conservadoramente se puede anotar que una tabla base debe ser 20 cm mayor del diámetro del bizcocho. Cuando el bizcocho sea muy chico puede tener únicamente de 14 a 16 cm más que el diámetro del pastel, en ambos casos queda un margen de 10, 8 o 7 cm.

Un mayor margen de la base hace lucir mucho más su pastel y le brinda la oportunidad de hacer efectos especiales con el colorido y característica del forro.

Por todo lo anterior, es mejor tener a mano una tabla base, de reducido costo, mayor seguridad y más lucimiento.

Bizcocho: Se le denomina así al pastel en su forma inicial, sin decorar. Para su elaboración se indica la cantidad base, a manera de sugerencia, pero de ninguna manera para imponer una receta indispensable; es decir, este dato se da a manera de orientación, segura sí, pero no estrictamente indispensable. Puede ser suplida por cualquier receta de nuestro agrado, que se le tenga mayor confianza por haberla realizado varias ocasiones y se adapte mejor a diversos climas o determinadas materias primas.

Así es que una cantidad de bizcocho es la receta base, pero puede aumentarse para conseguir un pastel mayor del que indica el modelo.

Fondant: Es el recubrimiento, para presentar con propiedad, un pastel bien decorado. Hay varios tipos de fondant como el frío, caliente, extendido, etc., siendo este último el que la experiencia ha demostrado ser el más práctico, fácil de elaborar y que da el mejor acabado: una superficie lisa y tersa que ayuda a un buen trabajo de decoración.

Se señala en las listas de elementos por kilos, calculando siempre cuánto se va a emplear para cubrir un determinado bizcocho y se refiere a la cantidad de ingredientes para confeccionar la fórmula, no así el peso que resulta de la mezcla de sus componentes.

Glass: Fórmula base indispensable para decorar artísticamente; se indica por cantidad de claras por batir. En la mayoría de los casos se in-

dica en las listas de elementos una clara de glass y se comprenderá que será la receta ya elaborada como se explica en el capítulo correspondiente.

Pastillaje: Fórmula para construir piezas arquitectónicas, bases, columnas, placas, etc.; se indica en la lista de elementos como una receta y corresponde a la cantidad por elaborar según la fórmula base.

Pasta: Fórmula utilísima para flores y figuras, de la que también se indica una receta, o sea, la preparación elaborada con la proporción de ingredientes necesarios. Desde luego se puede aumentar a dos recetas, tres, etc., o bien, reducir a media receta, pero no más, pues sería difícil hacer el cálculo de ingredientes.

Modelos delicados


Felicidades

No me olvides

Esta decoración se concibió imitando una tarjeta postal antigua, con base en tiernos no me olvides, enmarcados sencillamente y realzados por la combinación de colores. Aunque de muy reducidas dimensiones, este pastel es ideal para regalo, festejo íntimo, día de las madres, obsequio de cumpleaños, etcétera.

Elementos

Tabla base cuadrilonga, de 30 × 45 cm, forrada con papel azul liso
Bizcocho cuadrilongo, de 15 × 25 cm, con poco menos de una cantidad de bizcocho
1 receta de fondant, pintado de color almendra (café claro)
1 receta de pasta, pintada de azul pálido
1 clara de glass
1 servilleta calada de papel, rectangular, de 26 × 38 cm (opcional)
75 cm de listón (cinta) azul, blanco o "pasa listón" de 2 cm de ancho

Realización

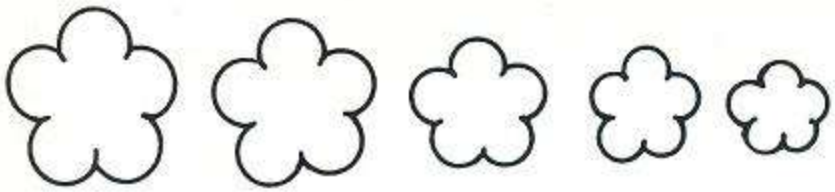
Un día antes de la fecha requerida para el pastel, se hornea el bizcocho, del cual se pide una receta por ser más difícil batir menos de una cantidad y también porque si no se tiene un molde de la medida exacta se tendrá que hornear en cualquier otro más grande y recortarlo del tamaño indicado.

Se hacen 75 botoncitos pequeños de glass amarillo, en alambre del núm. 27, para lo cual se afloja un poco de glass con unas cuantas gotas de limón, de tal manera que quede como una crema espesa; se hace un pequeño gancho muy cerrado en la punta de los alambres, se introducen en el glass –sólo la punta–, se les da una pequeña vuelta y se sacan. Se puede observar que se ha formado una especie de lágrima o botón. En la punta opuesta del alambre se hace otro gancho y se cuelgan en un "tendedero" que se puede hacer atando un cordón a dos respaldos de sillas, dos frascos pesados, etc. Si el botón no resulta muy liso, es que el glass está todavía duro; si por el contrario, al colgar el botoncito el glass se escurre, quiere decir que éste estaba demasiado flojo. Para ajustarlo se agrega azúcar o gotas de limón hasta que quede lo suficientemente suave para que el botoncito se forme terso y, desde luego, con la consistencia debida para que se sostenga. Esta operación es sumamente sencilla y no habrá dificultad en su ejecución.

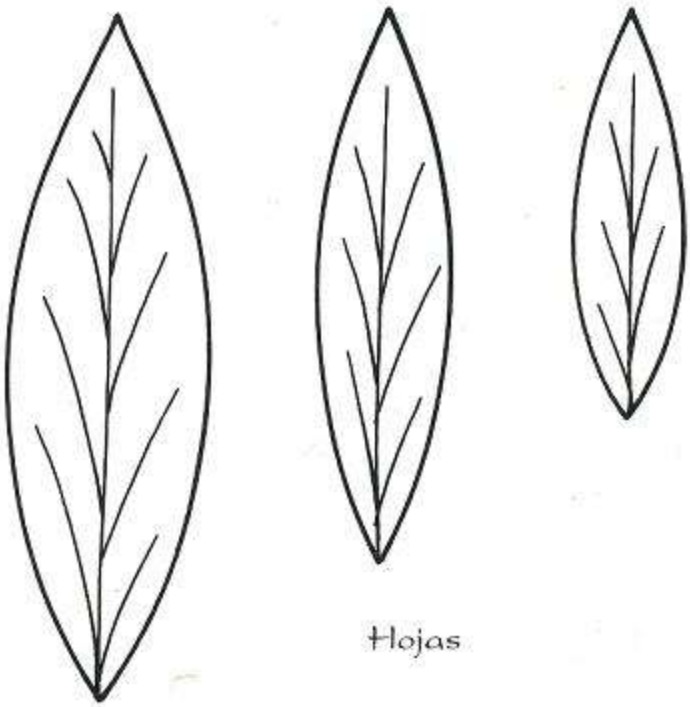
Se dejan secar los botoncitos alrededor de una hora y enseguida pueden hacerse los no me olvides con la pasta pintada de azul pálido, la cual se extiende delgada. Con un juego de cortadores (se pueden obtener con la autora o en casas especializadas en artículos para decoración), se cortan 15 florecitas de cada uno de los cinco tamaños requeridos (véase fig. 1). Al recortar las primeras, se guardan en una bolsita de plástico. De una en una se introducen en los alambres, por la parte opuesta al botón, subiéndolas con cuidado; al llegar a la parte baja de éste, se engoma o humedece con un poco de clara de huevo y se ajusta la florecita; para secarse se introducen los alambres en un "estereoform". Se prosigue de la misma forma con el resto de las flores.

Con la pasta sobrante se cortan los marcos de espesor semigrueso según se indica en la figura 1; se dejan secar sobre un cristal o cualquier superficie plana.

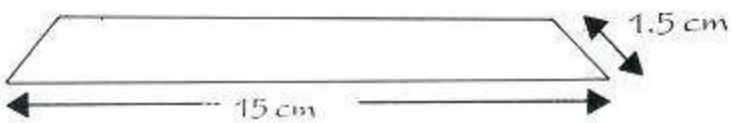




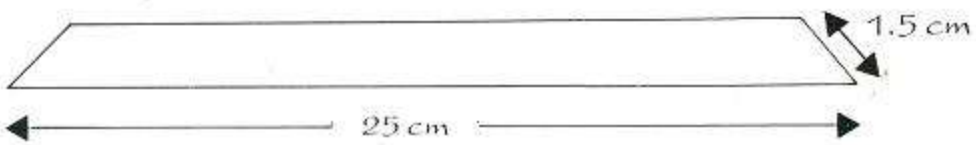
Diferentes tamaños de no me olvides



Hojas



Marco chico



Marco grande

Figura 1.

La pasta sobrante se tiñe de verde, agregando amarillo al color azul. Con ella se recortan las hojas, cuyos diseños también se incluyen.

Con la pasta extendida se recortan las hojas, con un patrón de cartulina se le introduce un alambre del núm. 25 y se dejan secar sobre una cama de guata o algodón, para que no queden rígidas.

El día que ha de requerirse el pastel, se resanará muy bien el bizcocho, sobre todo si se ha recortado. Después se procede a cubrirlo con fondant, que ya se ha teñido de antemano para que el color esté muy bien disuelto; para esta operación de pintado, es más conveniente empezar por teñir en un tono subido una pequeña porción del fondant y esperar aproximadamente una hora para que el tinte se disuelva bien. Así, esta pequeña parte servirá para pintar el resto de la preparación, quedando una tonalidad suave y pareja, sin temor de que resulten puntos oscuros sin disolver al extender el fondant.

Si se tiene a mano la servilleta calada, se coloca sobre la tabla cuando ésta ya haya sido forrada y enseguida puede colocarse el pastel.

Se sugiere, que si no se cuenta con la servilleta señalada, se pueden colocar servilletas pequeñas, partidas por la mitad, o bien, recortar sólo las orillas de cualquier servilleta calada redonda para utilizarlas en la orilla del pastel como una especie de blonda u holán, lo que siempre dará realce a la decoración.

Posteriormente, se colocan los elementos sobre la superficie del bizcocho; se principia por apoyar los marcos, sellando las uniones de las esquinas con un poco de glass del color. Enseguida, con un cartucho de glass se adornan con un festón las orillas alta y baja de los marcos, así como la unión del bizcocho con la tabla.

Luego se enraman los no me olvides, haciendo unas cinco o seis guías, colocando las flores pequeñas de punta y se continúa con las de mayor tamaño, enrollando los tallos con una tira de "flor-a-tape" o papel crepé.

Para acomodar el arreglo sobre el pastel, se alternan hojas y guías, en posición diagonal, hasta terminar en la punta izquierda del pastel, donde se remata con el lazo (chongo) que se habrá hecho con el listón (cinta).

No es necesario apoyar las guías en glass, simplemente se inserta la punta de los alambres en el fondant y de esa forma las flores quedan sujetas, pero a la vez pueden dárseles giros con mayor facilidad.

Puede añadirse o no una leyenda, como la que aparece en la muestra, "Felicidades", que se hace con un cartucho de glass azul.



En el espacio para la leyenda pueden incluirse otras como "Feliz día", "Te recuerdo", "Te quiero", "Alíviate pronto", etc. O bien, se puede omitir la frase alusiva y colocar el ramo ligeramente más extendido hacia la derecha, pero siempre conservando su inclinada posición vertical.

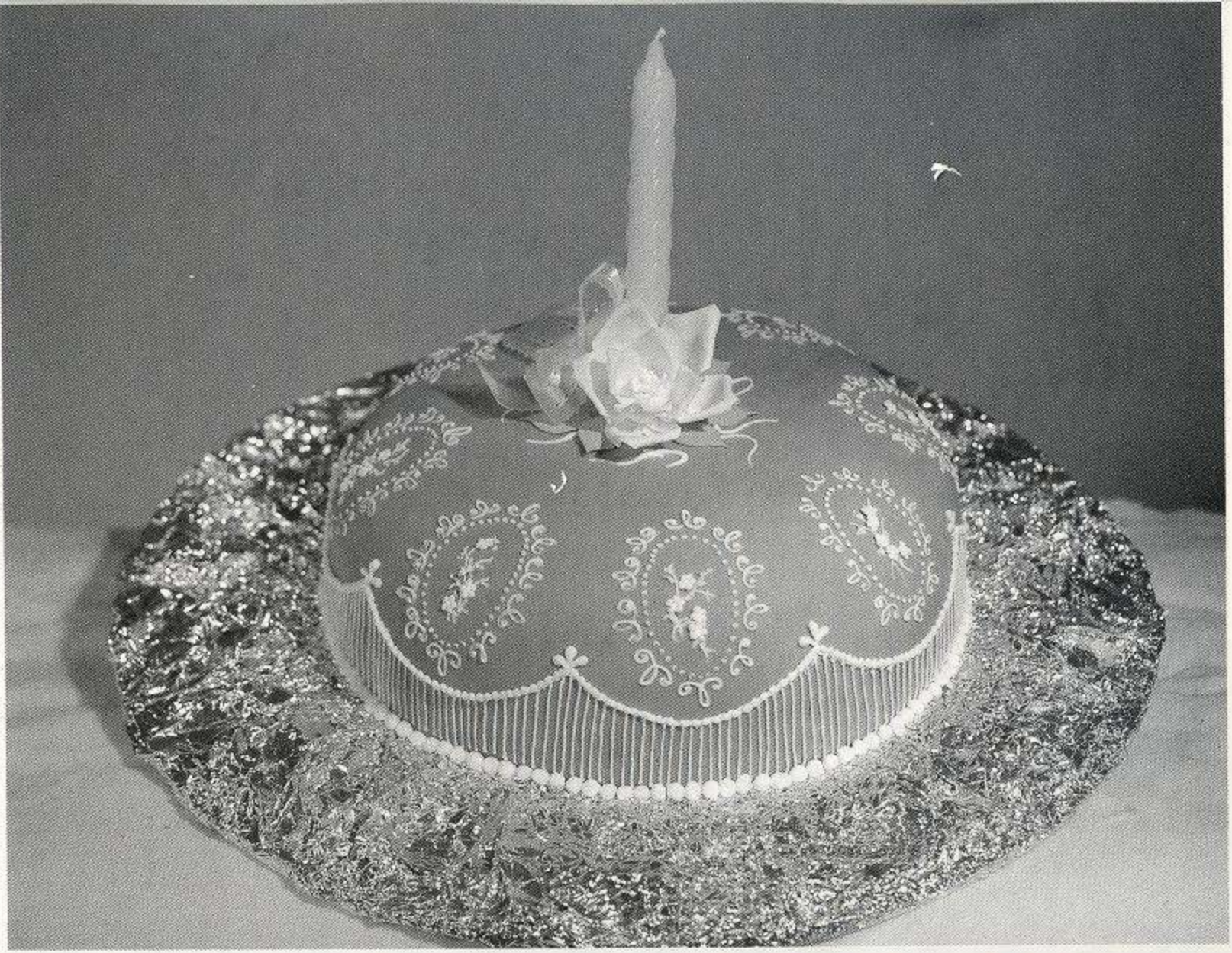
También puede hacerse el pastel de mayor tamaño para lo cual tendrán que hacerse más grandes los marcos y aumentar la cantidad de flores.

El color de las flores puede cambiarse a rosa, en cuyo caso asemejarán flores de durazno; con pequeñas rosas amarillas, semejando "rosa mantequilla" confeccionadas en dos tonos con duya núm. 59. También se puede hacer una guía muy atractiva, añadiendo algunos no me olvides de glass.

Y como una sugerencia para "pasteles de boda", este modelo puede servir, desde luego aumentando su proporción y adornándolo con guías de flores de azahar y algunas margaritas chicas, o bien, guías de muguet con pequeñas rosas blancas elaboradas con duya núm. 60.

Si se usan flores rosas o amarillas, el color del fondant y los marcos, se harán igual a la muestra; en el caso de dedicar el pastel para boda, entonces se pondrá fondant blanco y los marcos amarillo paja o dorados, si se tiene a mano pintura metálica, que aunque no es comestible, puede advertirse para no ser ingeridos y hacen lucir muchísimo más cualquier decoración.

En todos los casos, las hojas se harán tal como se indica para la idea original, pero en mayor número si se aumenta el tamaño del pastel.



Chic

Este modelo de pastel es muy apropiado para festejar a las damas de edad indefinida, que no les atrae apagar muchas velitas al celebrar su cumpleaños.

Es un detalle muy sutil poner tan sólo una vela simbólica, que la dama festejada apagará sin preocupación, aparte de gozar de la belleza de este modelo de pastel de fácil elaboración.

Elementos

Tabla base redonda, de 50 cm de diámetro
Bizcocho redondo, de 30 cm de diámetro, con 2 cantidades
1 receta de fondant, pintado de azul cielo
1 receta de pasta
1 clara de glass
1 vela blanca (candela), de tipo salomónico, de 15 cm de altura, o bien, de cualquier otro modelo de fantasía
1/2 metro de listón (cinta) color rosa, de 3 cm de ancho
2 pliegos de papel de estaño, color rosa

Realización

Para adornar este pastel se emplean una rosa gigante y seis hojas grandes de rosa elaboradas con pasta, y 40 no me olvides rosas, de glass.

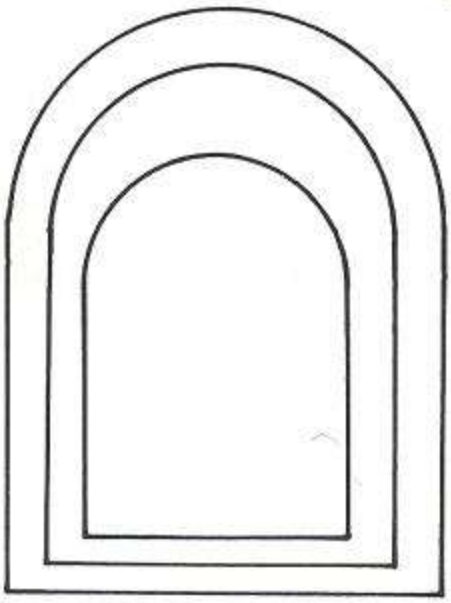
Unos dos días antes de requerir el pastel se prepara la pasta, para hacer los pétalos blancos de la rosa. Con los patrones adjuntos o cortadores se cortan cinco pétalos de los más grandes, cuatro medianos y tres chicos, y se guardan en una bolsita de plástico. Uno por uno, se sacan y modelan. Primero, en cada onda, se hace un rollito, ayudándose con un palito y en la parte baja lisa se conforman dos o tres pliegues, de tal manera que el pétalo asemeje una concha; al quedar la parte hundida hacia arriba, el doblez de las ondas debe quedar hacia abajo, por lo que debe tenerse cuidado al modelar los pétalos. Éstos se ponen a secar boca abajo, sobre una pequeña bolita de algodón, para que conserven su forma aconchada. Para manejar la pasta con más facilidad es preferible utilizarla cuando esté reposada de uno a dos días y amasarla muy bien para dejarla suave (véase fig. 2).

La pasta blanca se extiende –semigruesa–, y se corta un círculo de 10 cm de diámetro. Se tiñe un poco de pasta con color verde tierno y se cortan las hojas grandes de rosa, cuyo patrón también se incluye. Pueden cortarse todas las hojas que se necesiten y guardarse en una bolsita de plástico. Para marcarles la vena central y varias laterales, se puede utilizar la parte opuesta del filo de una navaja, para hacer hendiduras poco profundas y que no se maltraten. Luego se ponen a secar en una superficie mullida, para que no queden rígidas. Cuando se secan pueden barnizarse con una poca de goma arábiga rebajada a la que se le añade un poco de color café, amarillo o rojo, para sombrearlas ligeramente. Si es posible se ponen a secar al sol, pues así se abrillantan.

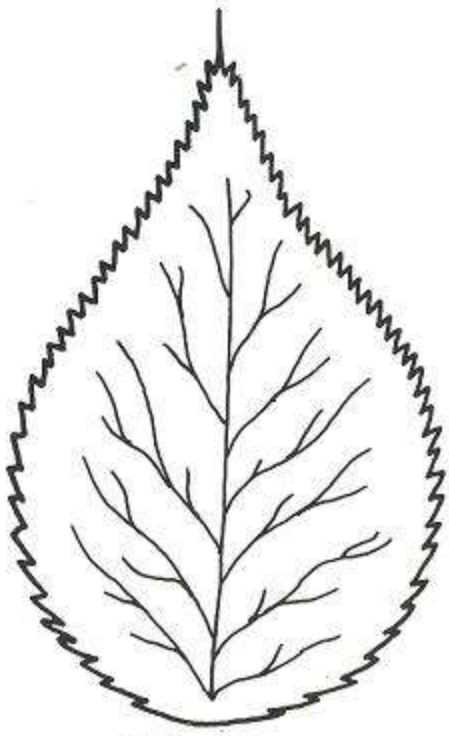
Con el glass se hacen los no me olvides, utilizando un cartucho pequeño cerrado. Primero se hace un punto amarillo en papel encerado y luego se colocan alrededor cinco puntitos de color rosa.

Al día siguiente, cuando los pétalos de la rosa ya están secos, se forma la flor, poniendo un punto de glass duro en cada punta precisamente –en los pliegues–, y se colocan en un cuadro de papel encerado para conformar la primera capa de la flor, que queda en forma de círculo; se detiene con una bolita de algodón por la parte de atrás, para que queden ligeramente en posición vertical; luego se pone un cordón de glass también en forma de círculo, para unir bien los pétalos; enseguida se colocan hacia el centro los siguientes cuatro en posición encontrada a los primeros, pegándolos en el anillo de glass que se puso antes; en otro punto grueso de glass al centro, se pone un macito de pistilos de rosa (que pueden ser del mismo tipo que se usa para flores

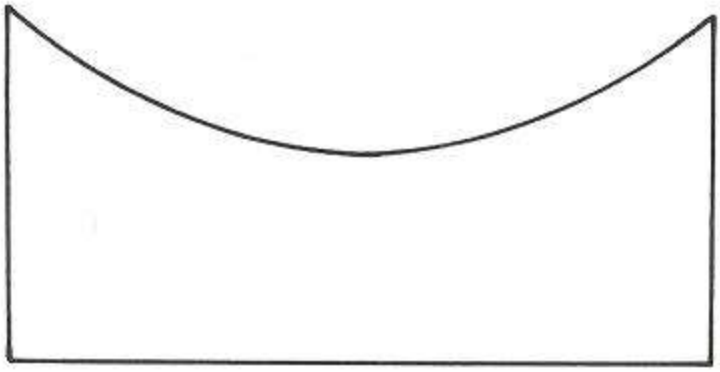
artificiales) y al último ya casi en posición vertical se añade la tercera capa de los tres pétalos pequeños para completar la flor y se dejan secar muy bien.



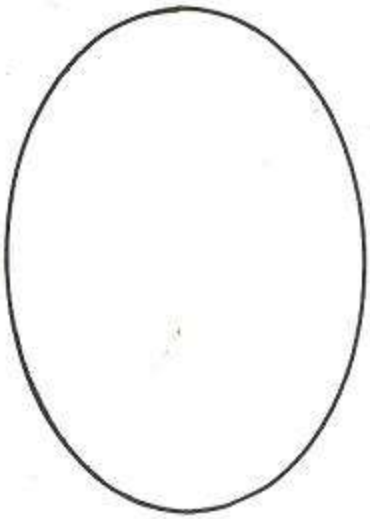
Rosa gigante



Hoja de la rosa



Patrón para las ondas



Óvalo



Arabesco

Figura 2.

Para sombrear la rosa, se hace una solución floja de alcohol con color rosa y se barniza con un hisopo (bolita de algodón bien enrollada en un palillo) la parte central baja de los pétalos, pero de una forma muy tenue, y desvaneciéndose con otro hisopo con alcohol simple para emparejar la pintura; hay que hacer esta operación con cuidado, pues si la pintura está muy fuerte, los pétalos se manchan y ya no se pueden desteñir; si se tiene a mano algún pétalo extra, es ideal para probar en principio la tonalidad que se desea conseguir y así continuar con toda la flor.

Desde luego, es conveniente hacer pétalos extras, por si alguno se rompe, para poder escoger los de mejor hechura o para la prueba del color.

Cuando se hornea un bizcocho, debe procurarse que quede parejo, pero en este caso se hace lo contrario, al vaciar el batido al molde se deja un poco más de pasta al centro, para que se abulte y parezca una semiesfera. Cuando el bizcocho esté frío, se redondea un poco más (después de haber sido rellenado si así se desea), de manera que presente la forma que se observa en el modelo.

El bizcocho se cubre con fondant, y de inmediato puede decorarse. Con el patrón de ondas que se adjunta, colocado de la orilla inferior del bizcocho hacia arriba, se marcan las ondas con la punta de un palillo o con un cordón muy fino de glass; se hacen cordones verticales en el espacio marcado, utilizando un cartucho de glass medio flojo; luego se remarcan las ondas con un festón más grueso y se añade en cada punta una pequeña flor de lis.

Con el patrón de un pequeño óvalo se marca una hilera de puntos, arriba y al centro de cada onda; alrededor se añaden unos arabescos, cuyo dibujo en tamaño natural también está incluido. Con un cartucho pequeño de glass verde tierno se hace una diminuta guía al centro de los óvalos, adornándose con los no me olvides y añadiendo insignificantes hojitas, con el propio cartucho.

Para coronar nuestra decoración, se pone en el centro el círculo de pasta, donde se pega la vela con un poco de cera en su base.

Alrededor del pequeño círculo se adhieren las hojas y al frente, la rosa, en posición ligeramente recostada. Tras la vela se pone el moño o lazo que se habrá hecho con el listón o cinta.

Se trazan una especie de guías, con un cordón de glass blanco, en los huecos que dejan las hojas, añadiendo así un poco más de movimiento al pequeño arreglo.

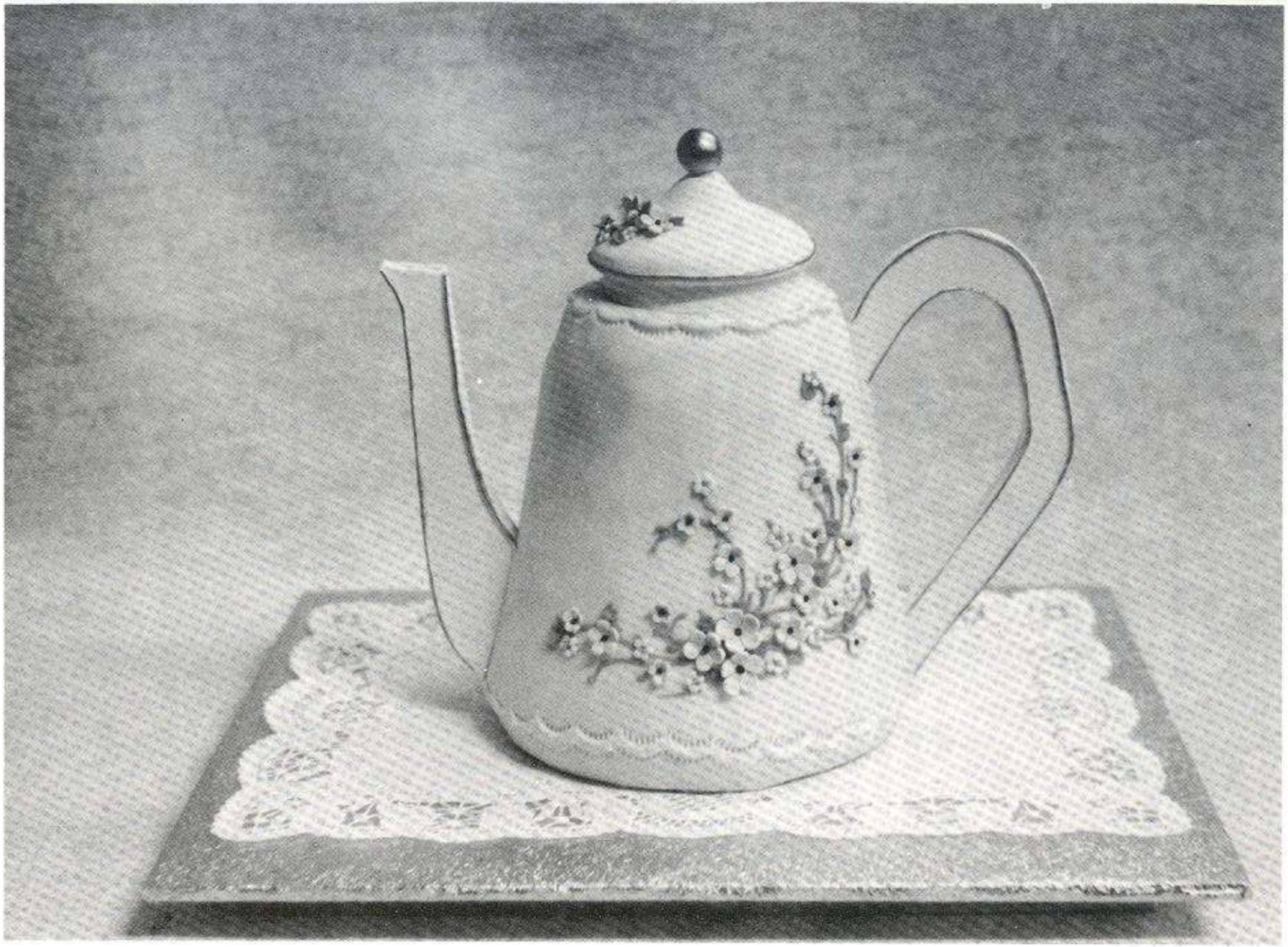
Se forra la tabla con el estaño corrugado y se remata el filo inferior del bizcocho con una hilera de puntos gruesos de glass blanco, elaborados con cartucho cerrado, de abertura gruesa.



El modelo original está bien calculado, pero habrá personas que no deseen hacer el bizcocho de las proporciones anotadas, entonces es factible hacer el modelo de 25 cm de diámetro, omitiendo el detalle de los óvalos y quizá añadiendo en la orilla de las ondas "encajitos" de glass, como los que se sugieren en el pastel "Costurero"; desde luego, las puntas de los encajitos deben quedar hacia abajo.

La tabla puede forrarse con algún papel labrado y también pueden reducirse las dimensiones de ésta a 45 cm de diámetro.

Las tonalidades pueden cambiarse a fondant rosa con la flor blanca y los no me olvides azules. Con estas tonalidades es un modelo ideal para XV años.



Tetera

Inusitada presentación de una encantadora pieza de bizcocho y azúcar, que pudiera pensarse más bien que fuera un pastel sorpresa, pero debido a su delicadeza de diseño y ajustarse a la idea romántica de los modelos de este libro, es que se ha incluido.

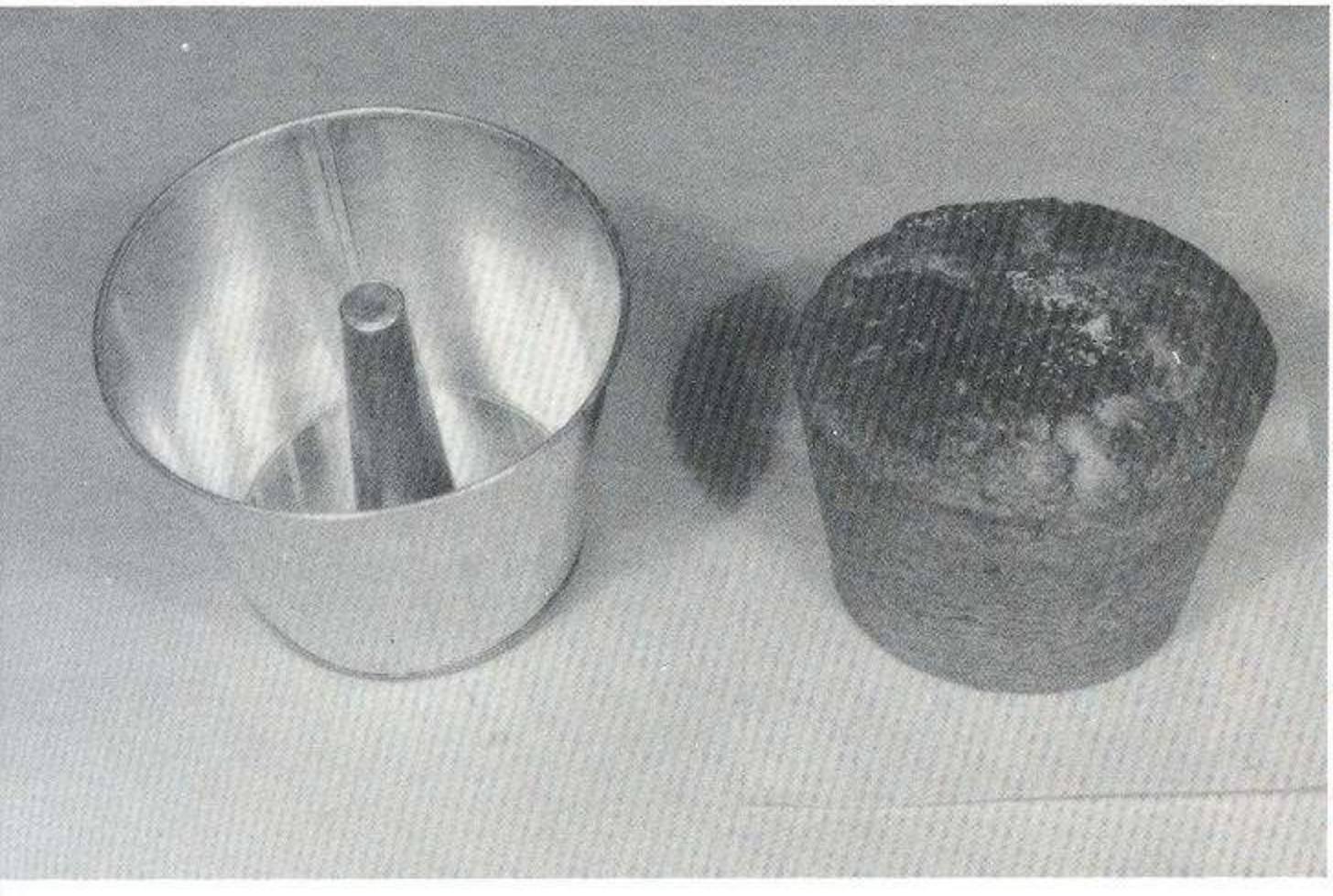
Elementos

Tabla base rectangular, de 30 × 45 cm, forrada en papel azul liso

2 bizcochos, uno en un molde de flan y otro redondo de 13 cm de diámetro (para ambos, se emplea 1 1/2 cantidades de bizcocho)

El molde de flan debe ser de aproximadamente 14 cm de diámetro de base, 18 cm en la parte de arriba y 13 cm de altura; pero el detalle más importante es que debe tener al centro una espiga, que permite que el bizcocho pueda ser debidamente horneado, pues el tipo de moldes muy altos y reducidos de diámetro, si no tienen un soporte al centro, generalmente hacen que la masa quede muy cocida arriba y abajo y muy poco cocida al centro.

1/2 receta de pastillaje
1 receta de fondant
1/2 receta de pasta
1 clara de glass
1 servilleta calada, rectangular, de 36 × 38 cm (opcional)



Realización

Primero se trazan en cartulina los dibujos del pico, el asa y un círculo de 9 cm de diámetro (véase fig. 3). Tomando este último patrón como base y con el pastillaje recién hecho, se modela a mano un cono muy abierto, siguiendo lo más posible el modelo de la tapa de la tetera, y dejándolo 0.5 cm más pequeño que el círculo de base (véase la fotografía de la pág. 28 que ayudará a confeccionar la pieza con la debida altura y proporción).

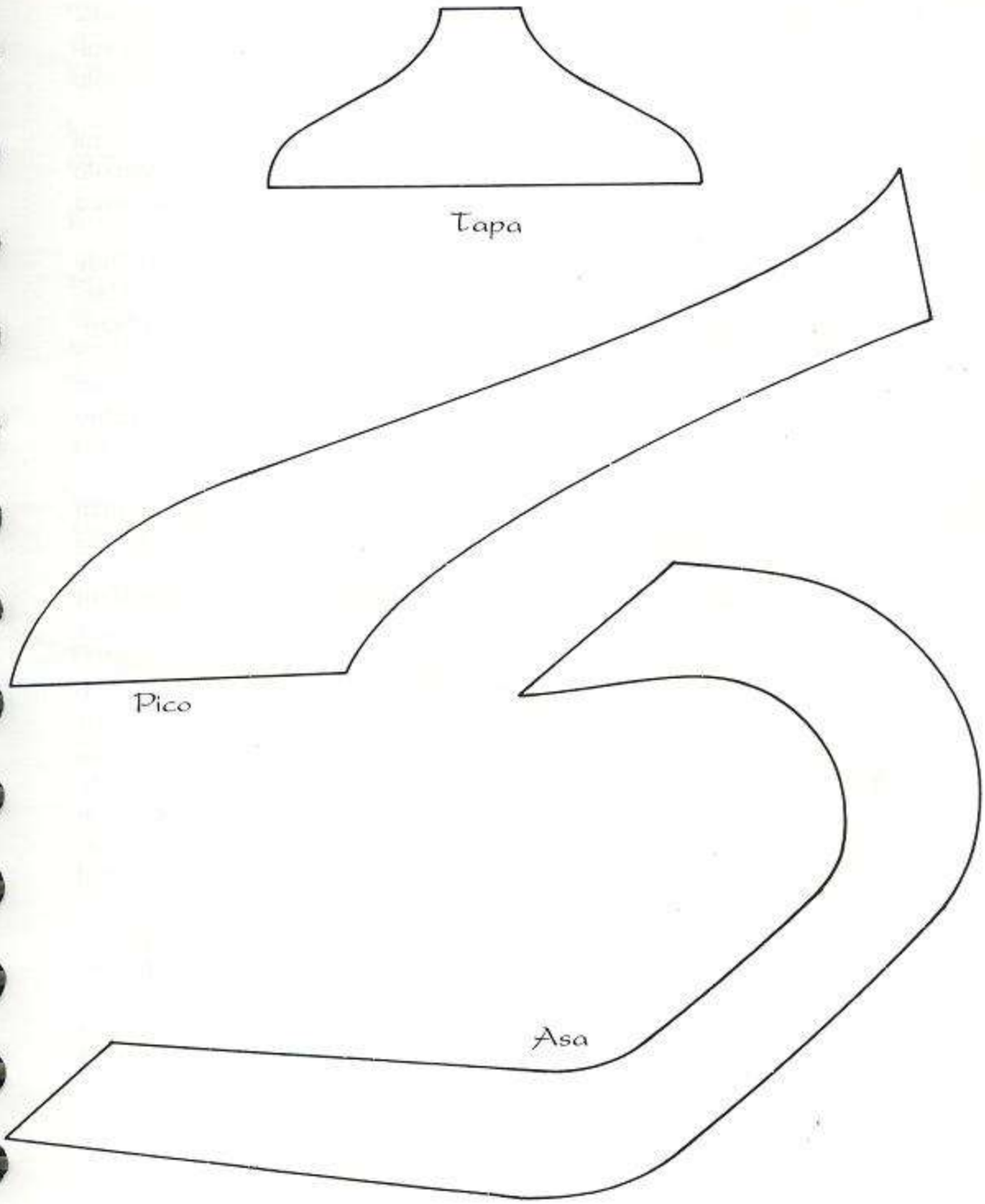


Figura 3.

Sugerimos ampliar este dibujo al tamaño que usted lo requiera.

Cuando la tapadera ya ha secado perfectamente bien, tanto exterior como interiormente, estará en condiciones de guardarse para volverse a utilizar en otra oportunidad. Esta recomendación sirve sólo para regiones con climas secos.

Con pastillaje fino extendido, se hacen dos piezas de cada una para el pico y el asa. Y con una de grueso estándar se corta un círculo de 9 cm. También se hace una bolita maciza del tamaño de una canica (metra).

Al día siguiente, ya con nuestra forma o "molde" seco, se extiende el pastillaje semigrueso y se forra el molde, presionando hasta conseguir que el pastillaje se ajuste perfectamente y recortando los sobrantes en la parte de abajo.

Cada una de las partes que forman el pico y el asa, se bordean con una tira fina de pastillaje de 1 cm de ancho, y de inmediato se cubre con la pieza restante, de tal manera que coincidan perfectamente; los extremos de ambas piezas no deben cubrirse con el tamborcito.

A la placa de 9 cm también se le hará un tambor estándar de 1 cm de ancho, para formar la base de la tapa, dejando la tira 0.5 cm más adentro de la orilla de la circunferencia.

Podrán hacerse luego los bizcochos y las florecitas, que serán un total de 25 no me olvides de pasta en color rosa y 30 no me olvides de glass en color azul.

Con pasta teñida de rosa tenue se elaboran los no me olvides, cinco de cada tamaño que inmediatamente que se recorten, utilizando los cortadores apropiados, se "aconchan", es decir, se presionan un poco en el centro, con la goma de un lápiz común o "acocador" teniendo la flor en la palma de la mano; se pone a secar sobre una superficie mullida como guata (material que se emplea para el relleno del tapizado de muebles y puede conseguirse en las casas que venden material para tapicería); también se puede utilizar algodón, pero algunas veces suelta pequeñas partículas que son difíciles de quitar cuando se adhieren a la pasta fresca; si se utiliza algodón, entonces hay que poner un poco de maizena en la parte baja de la flor, para que actúe como aislante.

Otra recomendación muy útil es cortar todas las flores de una sola vez, extendiendo pasta suficiente, que no esté muy delgada, para que



resista el modelado posterior y en cuanto se vayan cortando, se almacenan en una bolsita de plástico y se sacan de una en una, se modelan y se ponen a secar.

Se terminan las florecitas con un punto de glass café al centro; con lo cual parecen flores de durazno, pero se utilizan los cortadores de no me olvides, por tener más variación de tamaños.

El dibujo de la silueta del tamaño exacto de los cortadores está en la descripción del pastel del propio nombre de la flor.

Ahora bien, los no me olvides de glass son fáciles de hacer. Sobre papel encerado se ponen puntitos amarillos a distancia de 0.5 cm uno de otro, utilizando un cartucho pequeño de glass medio flojo; enseguida, con cartuchito de glass azul, se hacen cinco puntitos alrededor de la semilla.

Para formar el pastel debe seguirse el siguiente orden: la tapa se pega sobre la ruedita de base dejando la tira del tambor hacia abajo. Se le pone un cordón fino de glass, al filo de la tapa y cuando seca se pinta de color oro; otros cordones se hacen en las orillas del asa y el pico; también se pinta de oro la bolita y se pega para rematar la tapa.

El bizcocho, ya frío, puede rellenarse; en este caso no es muy aconsejable, ya que se distorsiona la forma.

El bizcocho pequeño se une con la parte baja y se resana muy bien, con la fórmula de mezclar migas del propio bizcocho muy bien desmoronadas con un poco de jalea o mermelada, hasta formar una especie de masa suave, que sirve de maravilla para alisar perfectamente la superficie de cualquier pan.

El fondant en este caso se extiende para formar una tira de 20 cm de ancho y 60 cm de largo. Para su colocación se lleva del frente hacia atrás, como envolviendo el bizcocho y conjuntando las puntas en la parte de arriba; la unión en la parte de atrás debe procurar desvanecerse lo más posible, recortando todos los sobrantes, tanto en la parte alta como en la parte de atrás.

Ya arreglado el bizcocho, se pasa con todo cuidado a la tabla que ya estará forrada y con la servilleta colocada.

Antes de que el fondant oree un poco, se utilizan unas pinzas de fondant para marcar una hilera de ondas, tanto en la parte baja como

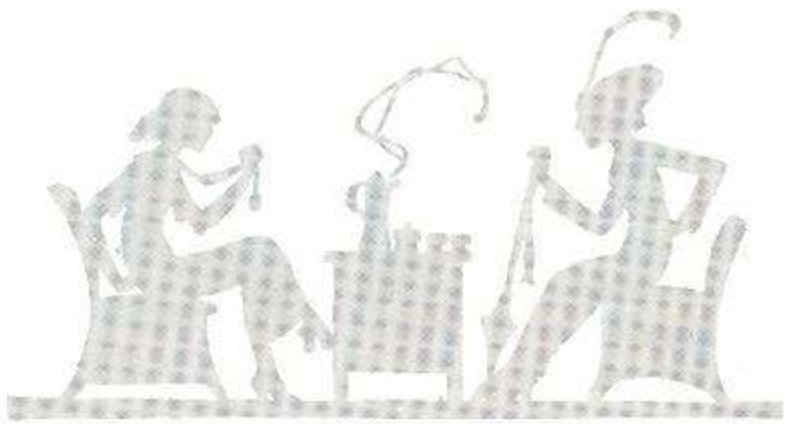


en la orilla superior del bizcocho (véase en el párrafo de sugerencias la explicación completa de la manera de utilizar las pinzas para fondant).

Inmediatamente se pegan el pico y el asa, poniendo un poco de glass en los filos de las piezas y presionando con cuidado sobre el fondant para que introduciéndose ligeramente puedan sostenerse mejor. El pico se sostiene casi de inmediato; el asa por ser más pesada tarda un poco más, entonces, mientras fragua, se detiene con algún objeto pesado, que desde luego se puede colocar en la propia tabla del pastel.

Se continúa pegando la tapa y adornando el frente y la parte de atrás con sendas guías que se dibujan primero con un cordón de glass verde tierno y se distribuyen los no me olvides rosas hasta hacer un punto focal de tres con las más grandes y llenando las guías con las subsecuentes flores espaciadas de mayor a menor tamaño. Los no me olvides azules se intercalan hasta conformar las guías con armonía; basta observar la ilustración para que las instrucciones se comprendan mucho mejor.

Se reservan unas flores para hacer un detalle más en la parte izquierda de la tapa.





Las ondas marcadas en el fondant se hacen con unas pinzas especiales que se pueden conseguir en tiendas especializadas.

Hay pinzas para marcar ondas, corazoncitos, óvalos, rombos, etc., y se manejan presionándolas sobre el fondant y cerrándolas ligeramente para que éste se repliegue y forme un borde realzado, procurando hacer una presión controlada y así el repujado resulte parejo.

Si no se tiene práctica con este sistema, extienda un poco de fondant sobre la mesa de trabajo y pruebe primero para que calcule cuánta presión tiene que dar a su pinza, así no echará a perder el fondant en un bizcocho determinado.

Si por diversas circunstancias no le fuera posible conseguir las pinzas para fondant, entonces supla ese adorno por un festón de glass siguiendo el ritmo de las ondas.

Si no tuviera servilleta calada de papel de forma rectangular, puede suplirse por una redonda.

Los colores de las flores pueden variar, siempre y cuando sean de tonos suaves como por ejemplo, las grandes de pasta en lila o amarillo paja y los no me olvides de glass, en rosa. Los no me olvides rosas pueden cambiarse por pequeñas rositas de duya núm. 59, pero en ese caso los no me olvides de glass siempre serán azules.



Café

Si tenemos un compromiso imprescindible con alguna persona a la cual debemos agradecer o agasajar de manera muy particular, pero que no sabemos exactamente cómo halagarla, entonces es cuando nos será útil este modelo de pastel. Su singularidad, seguramente complacerá a la persona que se desee rendir un sencillo, pero expresivo homenaje.

Para esto, sólo hay que buscar un terno (taza y plato) cuyo dibujo se comprenda, pueda reproducirse en azúcar y cuyo tema se imitará para decorar el pastel que hará juego con la taza de café.

Las instrucciones que aquí se dan están basadas en el modelo que se ilustra.

Elementos

Tabla base rectangular, de 50 × 65 cm, con las puntas redondas, con forro liso, de papel rosa brillante

Bizcocho redondo, de 30 cm de diámetro, con dos cantidades

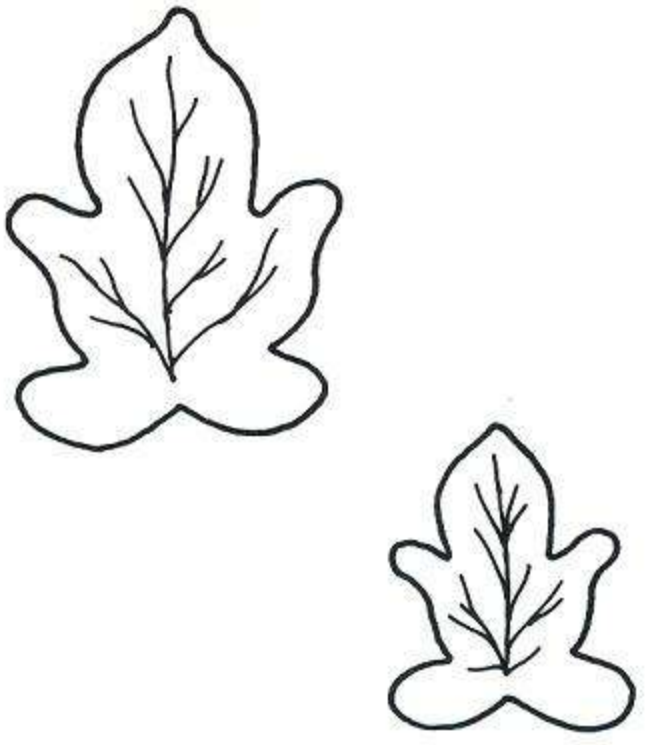
1 receta de fondant

1 receta de pasta

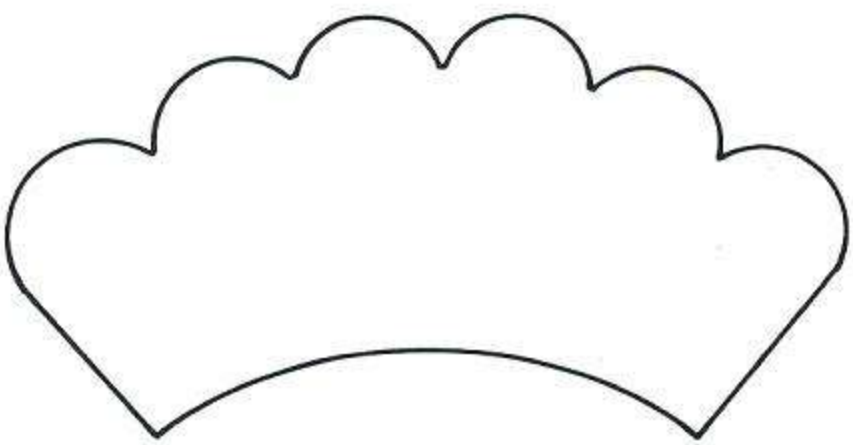
1 clara de glass

2 servilletas caladas, redondas, de 45 y 20 cm de diámetro

1 terno (taza y plato para café) de porcelana o cerámica



Hojas de parra



Manto estilizado

Figura 4.

Realización

El dibujo que tiene la pieza de porcelana se imitó con flores y hojas de pasta, aumentando su tamaño al doble. Así se confeccionan cuatro mantos estilizados, en un tono tenue de rosa (teñido con color rojo) y 16 hojas de parra grandes y cuatro chicas, en un tono de verde ligeramente seco.

Para la confección de estos adornos, se utilizan los trazos anexos (véase fig. 4).

Los mantos se cortan ligeramente gruesos, se unen hasta formar una especie de campánula y enseguida se marcan divisiones equidistantes de cada punta de las ondas hasta el fondo; luego se modela la orilla, extendiéndola y adelgazándola hasta que la orilla superior se pueda doblar ligeramente hacia afuera. Se ponen a secar sobre un anillo grueso de algodón, para que conserven su forma ligeramente acampanada.

A las hojas, luego que se ha recortado la silueta con el patrón adjunto, se les marcan unas venas, la central y laterales surcando hacia arriba y se ponen a secar sobre una base mullida, conformándolas con ligeras alteraciones en su postura. Las pequeñas casi se doblan a la mitad.

También se hacen ocho botones, imitados con un rollito macizo de pasta rosa, de más o menos 4 cm de largo y más grueso que un lápiz común, pero agudizando hasta acabar en punta ambos extremos.

Cuando las flores estén secas, se les pone un cordón muy fino de glass blanco, con un cartucho chico, en cada división previamente marcada. En el centro se coloca una semilla en forma de clavo, es decir, se hace un rollito muy pequeño de pasta blanca y se corona con una pequeñísima bolita de pasta o glass verde.

Las hojas se sombrean ligeramente con color en polvo, utilizando un poco de café y amarillo, enfatizando las venas con tintura café líquida para delinearlas con cuidado utilizando un pincel fino.

El bizcocho es redondo, pues es difícil encontrar un molde octagonal. Si se desea entonces conseguir esta forma no se tiene más que hacer un círculo en cartulina, de 30 cm de diámetro y dividir su circunferencia en ocho partes, para que de cada punto se tracen líneas que marcarán el octágono, que resultará más o menos de 10.5 cm por lado.

Se aconseja este modelo, pues el plato es del mismo trazo.

Cuando el bizcocho esté frío, se puede rellenar, si así se desea; se nivela, se resanan las orillas y los contornos recortados procediendo a cubrir el bizcocho con fondant, para lo cual el bizcocho ya debe estar colocado en la tabla cargado hacia la izquierda y sobre la servilleta, que se cubrirá momentáneamente con papel encerado para no estropearla.

Para poner el adorno sobre la superficie del bizcocho se seguirá

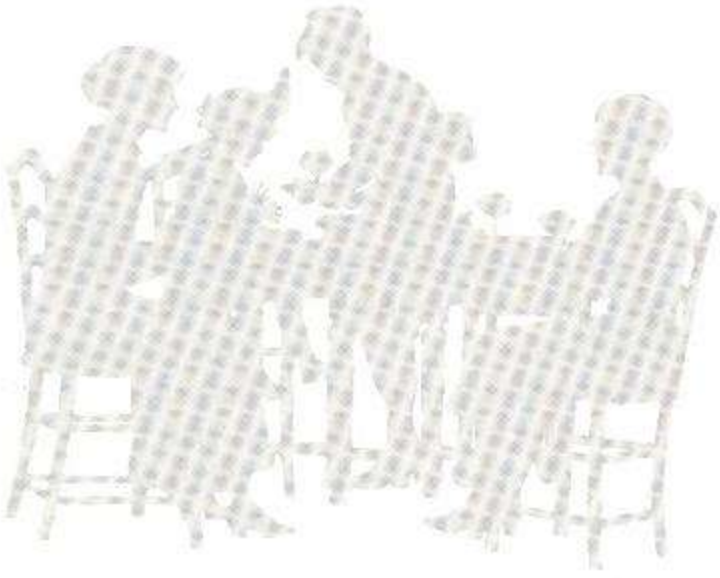
fielmente la distribución del dibujo de la taza, haciendo previamente un cordón para formar un octágono central de 5.5 cm por lado, del cual también se hará previamente el dibujo en cartulina.

La colocación de las flores y hojas salta a la vista; cada pequeño ramo se pone en cuatro lados salteados del octágono, poniendo cuatro hojas grandes de base y rematando con la flor al centro y dos botones a los lados.

En los espacios libres se colocan las hojas pequeñas.

El borde inferior del bizcocho se remata con un cordón liso, ligeramente grueso, de glass verde, para lo cual se puede utilizar cartucho de abertura amplia o duya núm. 5.

En el espacio libre de la tabla, a la derecha, se coloca la servilleta pequeña y desde luego la tacita y plato para el café, que ya puede tener el café en polvo con su correspondiente azúcar, por lo que la persona agasajada sólo tendrá que servirse el agua caliente y partir un buen trozo de pastel. Para esta última sugerencia, pueden añadirse en sitios adecuados, el cuchillo para partir el bizcocho y la cucharita para revolver el café.





Para el modelo ilustrado se tuvo la suerte de encontrar un terno con un adorno que se prestó de maravilla para su reproducción en azúcar y para adaptarlo a la superficie del pastel. Pero pueden utilizarse otros dibujos con rosas, no me olvides, guías, etc., que también se facilitan para la decoración de bizcochos. Sólo hay que tener en cuenta la proporción para hacer el aumento adecuado y que esta medida permita que el conjunto resulte armónico.

Ahora bien, en determinado momento se puede hacer caso omiso del detalle de la taza y seguir las instrucciones dadas para la decoración de este bizcocho en particular. Desde luego, no resultará tan especial como con el detalle de la loza, pero puede servir para alguna ocasión. Como un ejemplo de que pueden usarse otros tipos de tazas para la decoración de un pastel, se inserta otro modelo que se ilustra a continuación.


Modelos románticos

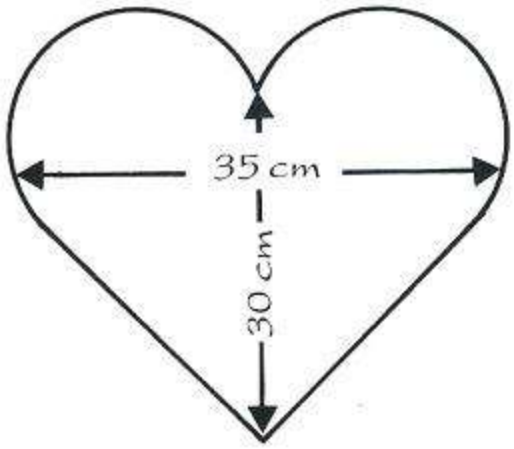


Beso

Este primer pastel de la segunda pequeña serie de cuatro, pertenece a los más románticos. Son muy apropiados para celebrar el día de los novios o cualquier otra ocasión en que se desee expresar un íntimo afecto. Veamos cómo se pueden resolver estas decoraciones, significativas, pero con relativa sencillez de ejecución.

Elementos

Tabla base redonda, de 50 cm de diámetro
Forro liso, con papel rojo de fantasía
Bizcocho en forma de corazón, de 30 × 35 cm, con 2 cantidades (véase fig. 5 para tomar la medida del molde)
1 receta de fondant
1/2 receta de pasta
2 claras de glass
1 1/2 metros de encaje de 6 cm de ancho
1 1/2 metros de listón rojo con encaje (opcional)



Molde

Figura 5.

Realización

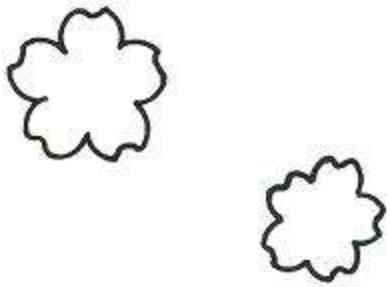
Se hace el glass para confeccionar las siguientes flores:

100 botones de azahar, en alambre del núm. 27
75 nubes, con duya núm. 59 y armadas en alambre núm. 27
100 muguet, sin enramar, en alambre del núm. 27
25 rositas de duya núm. 60, en dos tonos, en alambre del núm. 25

Los botones de azahar se confeccionan exactamente igual que para el modelo no me olvides, en cuya descripción se pueden consultar las instrucciones, sólo que para los aquí indicados se usará glass blanco y un gancho más grande en la punta del alambre, para que los botones resulten de mayor tamaño; una vez que seca la primera capa, se hará una segunda para aumentar aún más el tamaño del botón.

Las nubes se hacen con duya núm. 59 en posición horizontal, sobre clavo y papel encerado. Se van formando una especie de corazoncitos, cinco en total, hasta hacer una florecita que no sobrepase 1.5 cm de diámetro (véase fig. 6). Se arman con cáliz pequeño, en el alambre indicado.

Para la florecita muguet, se hará también un botón con glass verde, muy flojo (igual que para los botones de azahar). Cuando estén secos los botones, se hará una pequeña corola, utilizando duya núm. 59 en posición vertical y glass semiduro, para apoyar la parte más abierta de la duya al pie del botón. Cuando ya ha pegado el glass al botón, se da una vuelta rápida a éste, sin despegar la duya, hasta lograr que se forme una especie de campanita o florecita silvestre; se deja orear muy ligeramente (cinco minutos) y se le marcan unas pequeñas hendiduras o cortes pequeños con unas tijeras finas, en el filo superior de la corola, que semejan pétalos. Para secar las florecitas se encajan los alambres en un "stereoform".



Nubes

Figura 6.

Si se desea trabajar con rapidez se pueden hacer cinco o seis florecitas, luego cortarlas, seguir con otras cinco y cortar, etcétera (se puede eliminar el corte si se dificulta ese detalle).

Aun cuando ya se han dado varias instrucciones para las rositas, daremos una guía más pues éstas son las flores más utilizadas.

Se usa alambre del núm. 25 con un gancho en la punta, ligeramente abierto.

El glass se tiñe con anticipación, pues el rosa es un color que siempre sube mucho de tono; cuando se haya obtenido un matiz agradable, se rectifica que el glass esté semiduro y se procede a trabajar, apoyando la duya en posición vertical precisamente en el orificio del gancho, como si se fuera a ensartar una aguja; cuando la tira de glass se ha introducido en el alambre, se le da vuelta muy despacio a éste, hasta formar un pequeño botón; es muy conveniente dejarlo secar y hacer todos los botones necesarios.

Posteriormente se apoya la duya al pie del botón y sin despegarla, se le da vuelta al alambre hasta que se forme un pétalo y se corta, bajando la duya ligeramente y presionándola contra el botón. Con el primer pétalo formado, que deberá quedar ligeramente más alto que el botón, se procede a ejecutar unos cuatro o cinco más para formar el centro de la flor, procurando colocar los pétalos alternadamente.

Esta primera etapa se deja secar. Se cambia el glass rosa por blanco y con la misma duya se elabora la segunda y última capa, siguiendo el mismo sistema de apoyo de la duya a la parte seca, para hacer una capa más de pétalos que deberán quedar ligeramente más abajo que el centro de la flor y un poco más abiertos que los del centro. La rosita se complementa con los cépalos, o sea, pequeños tallos que van desde donde termina la flor, por debajo, hasta la mitad de los pétalos; se hacen con un cartucho de glass verde tierno, poniendo cordones hacia arriba, semejando una estrella. Este detalle sirve para dar mayor naturalidad a la flor y para reforzarla en el alambre.

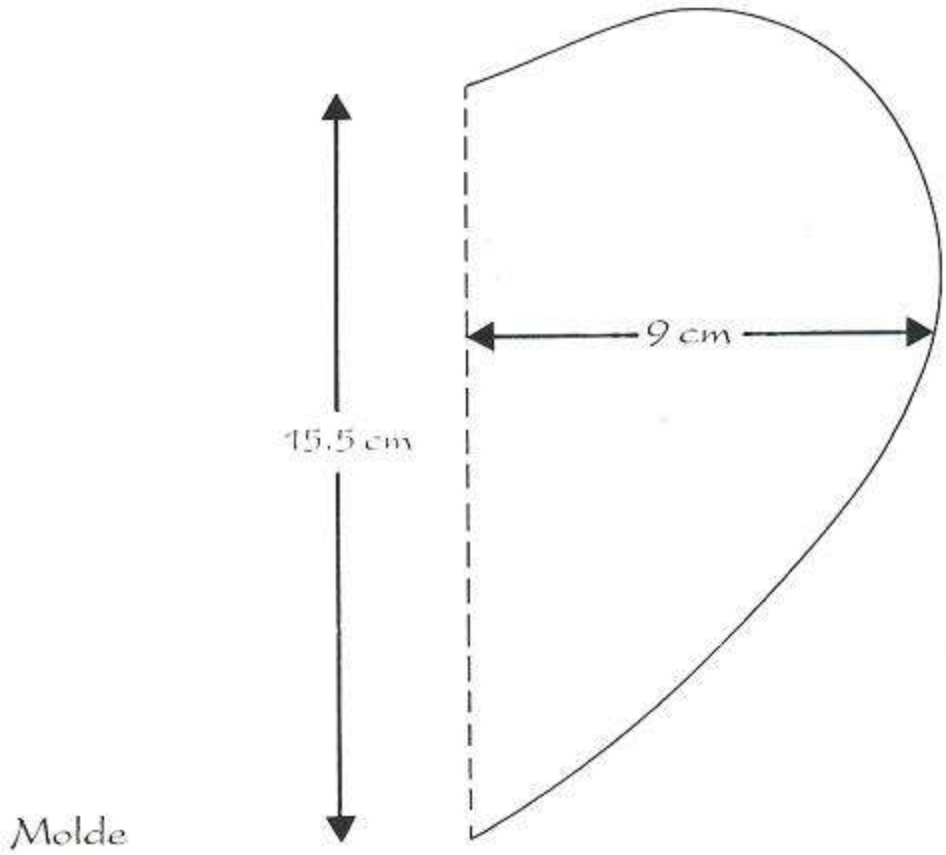


Figura 7.

Con práctica, todas las flores anteriormente descritas pueden ejecutarse en un día, sobre todo en buen clima; si se prefiere trabajar con más lentitud, háganse primero el centro de las rositas, el muguet, la primera capa de los botones de azahar, las nubes y sus correspondientes cálices; al día siguiente ya se pueden completar todas las flores.

La pasta se tiñe de rojo subido y se deja reposar de un día a otro, para que el color esté disuelto; luego ésta se extiende de grueso estándar y se recorta el corazón con la guía adjunta. Después, se coloca sobre la mesa o una pequeña tabla y se le pone un poco de algodón por debajo para que se abulte, procurando presionar las orillas para que no se levanten ni formen pliegues (véase fig. 7).

El armado del conjunto es elemental. El bizcocho se desvanece un poco de las orillas, para suavizarlo y darle más realce a la forma de corazón.

Se resana muy bien y se cubre con el fondant. De inmediato, se puede pasar a la tabla, que ya estará forrada.

Se pega el recorte rojo, exactamente al centro. El encaje se pliega ligeramente y se sujeta con un cordón de glass blanco, a 2 cm de la orilla del adorno central.

Con las flores se hacen 12 ramos, empleando en cada uno, dos rositas, ocho botones de azahar, seis nubes y ocho muguet, enrollando las puntas de los tallos con una tira de papel crepé o "flor-a-tape".

Conformados los ramos, se colocan –encajando los tallos en el fondant– en el espacio entre el corazón rojo y el encaje, pero dejándolos caer sobre éste y a la vez cubriendo un poco la orilla del adorno central.

Con un listón (cinta) se hará un bonito lazo o moño, que se coloca en el lado superior izquierdo del corazón.

La orilla inferior se adorna con un festón de glass blanco, hecho con cartucho cerrado.



Este pastel tan bellamente adornado puede servir para halagar al novio o esposo; sorprenderemos a cualquier caballero con semejante halago.

También se puede dedicar a una quinceañera, cambiando los toques rojos por rosas y las flores pequeñas por azules, eliminando los botones de azahar. En este caso, puede aumentarse el tamaño, si se requiere, para una fiesta con mayor número de invitados.

El tamaño puede reducirse, proporcionando los elementos, la tabla, el bizcocho, el número de flores y el ancho del encaje y listón (cinta), si se considera el modelo original muy grande para una celebración íntima.



Corazón

Esta idea, sencilla y encantadora por el detalle de la flecha que atraviesa el corazón, halagará a la persona amada.

Los moldes de hojalata que se requieren para hornear estos bizcochos son muy populares, lo que facilita su adquisición en cualquier sitio. Además puede variarse el tamaño, dependiendo de las personas a servir y sin tener que hacer gran aumento en los adornos para su decoración.

Elementos

Tabla base redonda, de 43 cm de diámetro
2 pliegos de papel estaño azul claro
Bizcocho en forma de corazón, con una cantidad
1 receta de fondant, pintada de azul pálido
1 receta de pasta
1 clara de glass
1/2 metro de listón (cinta) blanco y rosa o bordado, según el gusto

Realización

Debe procurarse que al vaciar el batido al molde, haya mayor cantidad al centro para que al hornear quede abultado en esa parte y ayude mejor a la conformación de un corazón.

La lista de flores es la siguiente; enseguida se dan detalles de cómo confeccionarlas con pasta.

1 rosa té
1 botón de rosa
3 margaritas
30 no me olvides
12 hojas chicas de rosa

La rosa té se ejecuta con dos cortadores llamados "de gota", cuya delineación se adjunta para mejor comprensión. Si no se tuvieran los cortadores del tipo indicado, simplemente haga un recorte en cartulina para guiarse al cortar los pétalos de la flor.

La pasta deberá teñirse de rosa, con anticipación, para que el color esté bien disuelto. A dos alambres del núm. 20, debidamente forrados, se les hace un gancho abierto en la punta y se cubren con un botón macizo, como del tamaño de una almendra y se dejan secar.

Ya sea con los cortadores o plantillas de cartulina, se recortan cinco pétalos de los más pequeños para colocarse, el primero envolviendo al botón y los subsecuentes alrededor, pegándolos con un poco de goma. El pico se pone hacia abajo y se procura dejarlos con soltura, abiertos en la parte de arriba; se ponen a secar, de preferencia colgados hacia abajo, para que los pétalos no se caigan.

A uno de los botones se le agregan unos cinco o seis pétalos más grandes, para formar la rosa, doblando las orillas redondas con el fin de formar una especie de pico. A esta última capa se le pone un poco más de pasta blanca para que el tono se haga más suave. Se recomienda colocar los pétalos encontrados, para lograr mayor naturalidad. Se dejan secar hacia abajo.

Con un cartucho de glass verde, se imitan los cépalos, haciendo cordones que vayan del alambre hacia arriba hasta la mitad de los pétalos, distribuyéndolos en forma de estrella, para dar una mejor apariencia de la flor y afianzar más ésta en el alambre.

Para las margaritas se puede utilizar un molde de yeso, o bien, suplirse con margaritas hechas con un cortador que sea aproximadamente de 2.5 cm de diámetro.

Los no me olvides se elaboran de acuerdo con las instrucciones dadas en el pastel del mismo nombre.

La flecha se recorta de pasta blanca, que se endurecerá un poco más que para las flores, agregándole más azúcar y extendiéndola con mayor grosor. Mientras están frescas las piezas se les introduce en la parte chata (o sea la línea punteada en el trazo) un palito fino, como de bambú, que llegue hasta la mitad del recorte y que sobresalga por lo menos unos 10 cm. Se dejan secar (véase fig. 8).

Posteriormente se tiñen de color oro utilizando pintura metálica disuelta en mixión de plátano (esencia de cambur) o cualquier espray dorado, advirtiendo que esta tintura no es comestible. Si se sugiere su utilización es porque los adornos realizados con este tono dan una brillantez y presentación muy especial que no se consigue de otra manera, pues aún no existe en el mercado barniz dorado que pueda ser ingerido.

Las hojas de rosa están descritas en el pastel "Chic", sólo hay que modificar el tamaño, pues para el presente modelo se necesitan más pequeñas –según el trazo anexo–, y se hacen en alambre núm. 25, introduciéndolo en la hoja, mientras esté fresca. Estos follajes también pueden realzarse con más naturalidad, al utilizar un marcador que grabe las venas de las hojas.

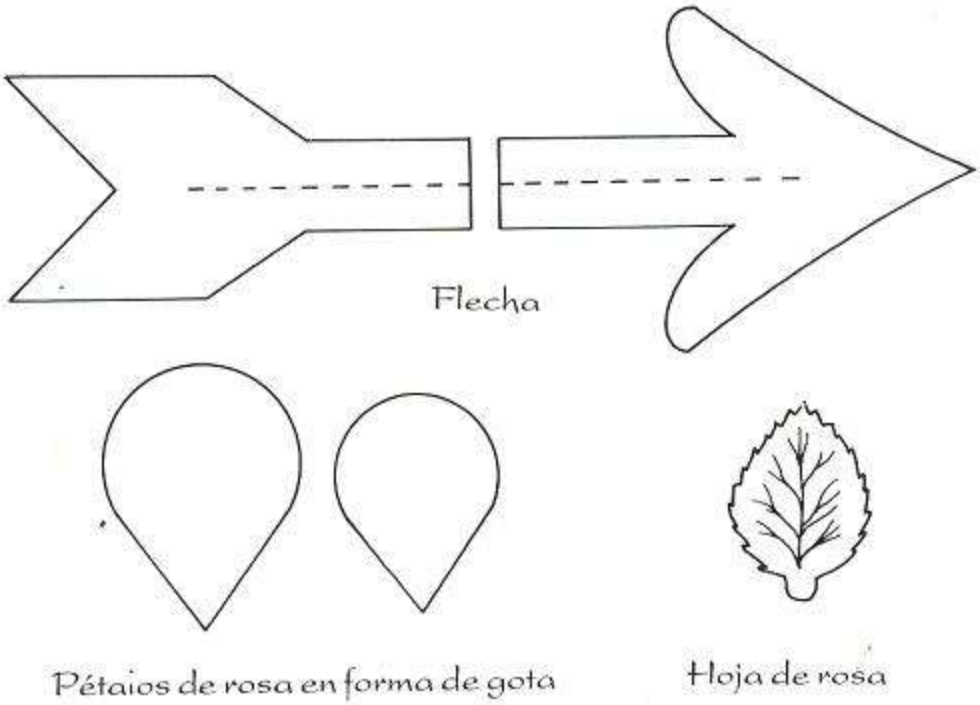


Figura 8.

Sugerimos ampliar este dibujo al tamaño que usted lo requiera.

Si se carece de este pequeño recurso, pueden ejecutarse las venas con la parte no filosa de una navaja, haciendo una vena central y otras más pequeñas a los lados, en forma de rama.

Es conveniente seguir las instrucciones para el sombreado de las hojas, que se dan en la descripción del pastel antes citado.

La confección de las flores y follaje, así como las piezas para la flecha, pueden hacerse de un día para otro, en sitios de buen clima; pero cualquier anticipación que se tome para la confección de estos adornos no está de más.

Es importante señalar que el bizcocho debe estar frío para decorarlo. Al resanarlo, se deberán rebajar las orillas y redondearlas. Ya resanado y sobre la tabla, se cubre con el fondant.

Para formar el ramo, se principiará por hacer cuatro guías de tres hojas cada una, poniendo una de punta y dos a la par, poco más abajo; con los no me olvides se hacen seis guías de cinco flores cada una.

Para hacer el conjunto se toma una guía de hojas, luego el botón, enseguida la rosa grande, una guía de no me olvides y una margarita. Se termina añadiendo el resto de las flores y hojas hasta conformar el bouquet un poco más ancho en la parte final.

Se enraman los tallos con una tira de "flor-a-tape" o papel crepé, para sujetar todas las flores adecuadamente.

Para colocar el ramo sobre el pastel, se pondrán de base unas ramitas de espárrago natural (velo de novia, pino planchado, abeto) y enseguida, se afianza el ramo en el centro del pastel.

Con el listón o cinta se hace un bonito lazo, que remata el ramo.

El resto de la superficie visible de fondant, se adornará con puntos medianamente gruesos de glass azul.

La tabla se forra con el estaño corrugado y la unión de éste con la tabla se cubre con una hilera de puntos gruesos hechos con un cartucho cerrado de glass, alternando los colores azul y rosa.

Terminada la decoración, se complementa con el detalle característico de este modelo, o sea, simular atravesarlo con la flecha, la que simplemente se introduce en los lados del bizcocho para dar la impresión de estar realmente encajada.

Nota importante

Si no se consiguiera un palito fino como el bambú para sostener la flecha, se puede suplir por un alambre del núm. 20, que esté enderezado. Ya sea el bambú o el alambre, debe sobresalir 10 cm, pues de otra manera no se sostienen las piezas.



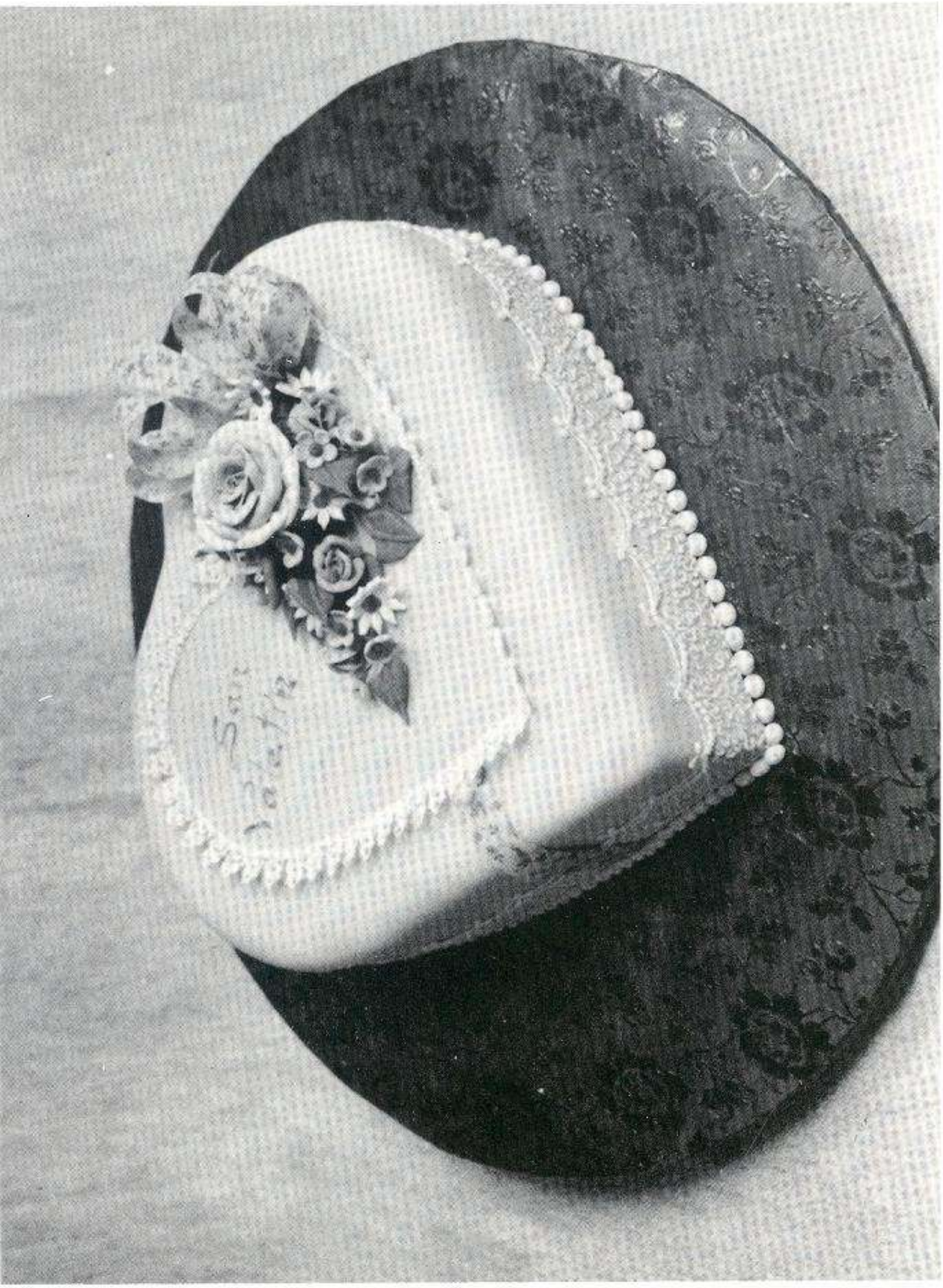
Ya se sabe que el toque floral en muchos casos puede ser modificado.

Para el presente modelo se pueden utilizar tres o cuatro pensamientos, combinados con violetas o alguna flor pequeña, amarilla; en este caso será ideal para un joven caballero. Recuerde armonizar el resto de los elementos, como el tono del fondant, forro de la tabla, listón, etc., de acuerdo con el matiz de las flores sugeridas.

Si el modelo empleado resultara ligeramente más grande, sólo se aumentarían algunas flores pequeñas y el bouquet resultaría igualmente proporcionado.

Si no se consigue el espárrago natural, se pueden aumentar dos guías más de hojas, para que el fondo verde haga resaltar el color claro de las flores.

El listón puede ser blanco, azul, rosa, combinado o bordado, de acuerdo con el gusto o facilidad de adquisición.

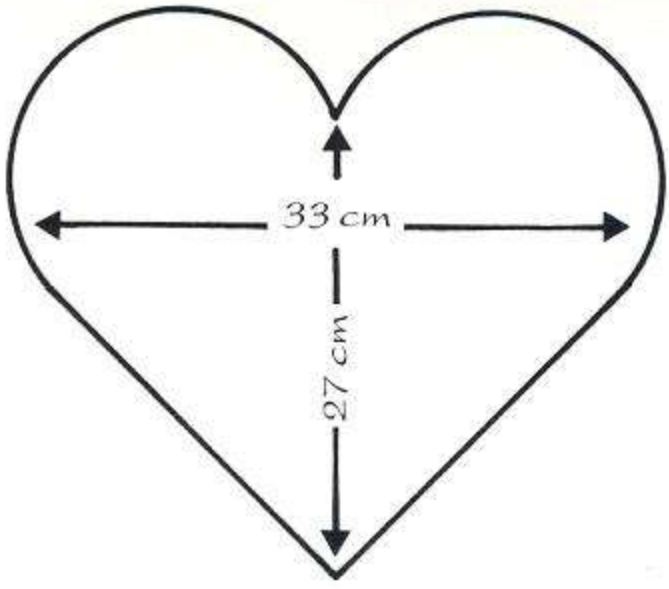


San Valentín

Seguimos con la línea romántica de los corazones. El bizcocho con esta configuración nos ayuda a dar una presentación muy halagadora. Aquí hay otra resolución de cómo decorar otro corazón con el detalle novedoso de los "encajitos", con un colorido suave y poco común.

Elementos

Tabla base redonda, de 50 cm de diámetro
Forro liso de papel labrado, de color ladrillo
Bizcocho, en forma de corazón, de 33 × 27 cm (véase fig. 9 para tomar las medidas) empleando 2 recetas de bizcocho
1 1/2 kilos de fondant, blanco
1/2 receta de pasta
2 claras de glass
1.5 metros de listón (cinta) color salmón, de 2 cm de ancho



Molde

Figura 9.

Realización

Con pasta se harán las siguientes flores:

8 margaritas
15 no me olvides, color paja

De glass:

1 rosa
3 botones
12 hojas
50 "encajitos"

Para las margaritas se utiliza un cortador de 3 cm de diámetro aproximadamente, extendiendo la pasta no muy delgada, pues como los pétalos son angostos, tienden a romperse; cuando se hayan hecho los recortes de pasta, se almacenan las flores en una bolsita de plástico y se sacan de una por una, para modelarse, adelgazando ligeramente las orillas y conformándolas muy levemente aconchadas hacia arriba. Se ponen a secar sobre una base mullida de algodón o guata.

Para imitar la semilla se pueden seguir dos métodos: pintar un poco de pasta de amarillo fuerte y hacer una bolita pequeña; se oprime contra la rejilla de una coladera fina y así se forman en la superficie insignificantes cuadritos que dan la apariencia de la semilla de las margaritas. Todavía fresca, ésta se pega con cuidado con un poco de goma

o clara de huevo, al centro de la flor. También puede hacerse un círculo pequeño de puntos de glass amarillo fuerte, directamente en el centro de las margaritas. Cuando las flores se secan, se arman con un cáliz de glass verde, en alambre del núm. 25.

Con un poco de pasta teñida de color paja, se recortan 15 no me olvides medianos y se oprime un poco cada pétalo con una motita de algodón, para que queden ligeramente "aconchados". Como semilla se coloca una bolita de pasta de color amarillo fuerte, la misma del centro de las margaritas. Se arman con un cáliz y alambre del núm. 27.

La rosa se hace con glass, de color salmón, más fuerte para el centro y con dos capas más pálidas posteriores, utilizando el glass muy duro y duya del núm. 118; los pétalos se montan en alambre del núm. 20.

Al hacer el centro de la rosa, formando un botón bien cerrado, se hacen tres o cuatro pétalos más y se dejan secar. Asimismo se forman otros tres botones.

A la rosa se le agregan dos capas más, con un tono de glass más pálido. Hay que dejar secar cada capa perfectamente, antes de hacer la siguiente. El color salmón se obtiene con un poco de amarillo y rojo.

Si no se pudiera tener a la mano la duya indicada, se pueden hacer la rosa y los botones con pasta, de acuerdo con las instrucciones dadas en el pastel anterior.

Con glass verde tierno, semiduro, se hacen 12 hojas, cortando en pico la punta de un cartucho grande y secándolas sobre papel encerado. Cuando están frescas, se les pone un alambre del núm. 25 en el centro de la hoja; cuando se terminan de confeccionar todas las hojas, se hace un cartucho pequeño y se les pasa un cordón al centro, como vena, que servirá no sólo de adorno, sino para afianzar definitivamente la hoja en el alambre.

Por último, se hacen 50 "encajitos" de glass que dan un aspecto de finura muy particular a cualquier pastel. Éstos se confeccionan según el trazo adjunto, con glass blanco, ligeramente flojo, pero bien batido. Sobre una tira de papel encerado se dibujan las delineaciones, como un cordoncito muy fino, hecho con cartucho pequeño. Debe procurarse unir bien los trazos para que al desprender formen una sola unidad (véase fig. 10).

Este tipo de adornos, por su fragilidad, deben confeccionarse sólo un día antes y no desprenderlos del papel hasta el momento de ponerlos en el pastel.

Todos los elementos anteriormente descritos pueden elaborarse el mismo día, pero anticipar su confección ayuda mucho.

Cuando el bizcocho esté frío, relleno (si así se desea) y muy bien resanado, se baña con el fondant, procurando darle un buen acabado.

El pastel puede cubrirse sobre la tabla que estará ya forrada, o bien, sobre la mesa de trabajo.

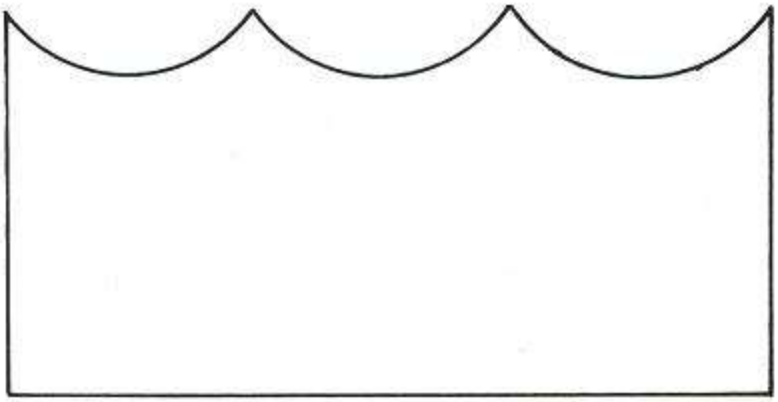
Después se hace un trazo en papel encerado, siguiendo la delineación del bizcocho. Con este patrón se traza un cordón grueso de glass en la superficie del pastel para, en primer término, pegar los "encajitos". Se prosigue a formar el ramo con las flores indicadas, dándole un desplazamiento en forma de guía que empiece en la punta y termine en forma más amplia. Conformado el bouquet, se coloca en su sitio, cuidando de no maltratar los "encajitos".

Se colocan unos trozos de listón (cinta) en dirección del ramo, como si se atara el pastel, una parte al frente, de la orilla de los "encajitos" hasta el borde inferior y otro en la misma forma en la parte de atrás; el sobrante se usa para formar un bonito lazo, que rematará el ramo.

En la orilla inferior del pastel se coloca la tira adjunta para señalar las ondas que se marcarán con un festón; el espacio bajo se llenará con "punto perdido" y se añadirá un cordón más fino en la parte alta de las ondas rematando las puntas de éstas con dos "palmitas".

En la orilla de unión del bizcocho con la tabla, se pondrá una hilera de puntos gruesos de glass, hechos con cartuchos de abertura gruesa o duya núm. 5.

En el lado opuesto al ramo se colocará la leyenda "San Valentín", con cartucho de glass blanco y se teñirá de color oro.



Patrón para las ondas



Encajitos

Figura 10.

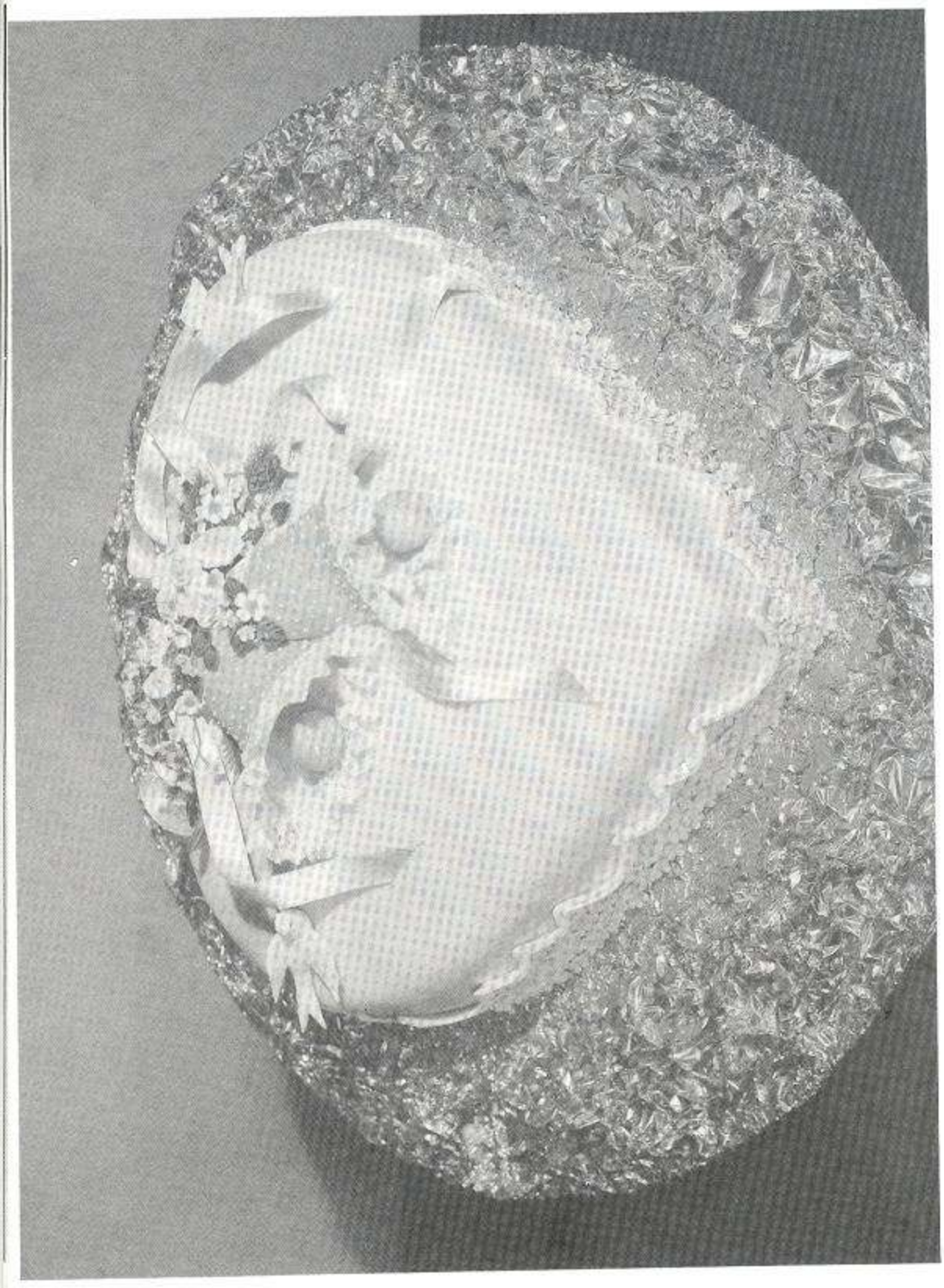
Sugerimos ampliar este dibujo al tamaño que usted lo requiera.



El tono salmón de las flores, el listón y el tono del papel de forro de la tabla pueden cambiarse por una combinación rosa, que es muy fácil de obtener.

Si no se dedicara expresamente para el día de los enamorados, se podrá cambiar la leyenda para dedicarlo a cualquier otra festividad.

Su empleo también es muy acertado para una boda civil o íntima. Entonces, se confeccionarán las flores en blanco, pero siempre con la semilla amarilla y las hojas en todos los casos serán verdes, y en el espacio libre dentro del corazón pueden escribirse los nombres de los novios, "Felicidades", "Amor Eterno", "Buena Suerte", etcétera.



Amoroso

Con este modelo se termina la pequeña serie de pasteles más románticos. La aplicación de este modelo es muy versátil, pues lo mismo puede servir para el día de los enamorados, que para despedida de soltera, boda o aniversarios matrimoniales.

Su confección es de relativa sencillez y rinde frutos de auténtica delicadeza y buen gusto.

Elementos

Tabla base redonda, de 50 cm de diámetro
Forro corrugado, con 2 pliegos de estaño azul claro
Bizcocho en forma de corazón, de 35 × 30 cm, empleando 2 cantidades (mídase en la misma forma, según la viñeta del pastel "Beso")
2 recetas de fondant, pintado de rosa muy tenue
2 recetas de pasta
1 clara de glass
1 metro de encaje de 3 cm de ancho
2 metros de listón (cinta) azul, satinado, de 2 cm de ancho

Realización

Para confeccionar los adornos de este pastel se necesita empezar con unos tres días de anticipación, pues toma mucho tiempo hacer las florecitas que enmarcan la orilla inferior del bizcocho. Es importante ver la lista de dichos adornos y cómo deberán elaborarse.

De pasta:

15 nubes blancas (véase fig. 6 del pastel "Beso")
30 no me olvides azules de los más chicos
50 hojitas chicas de rosa (véase fig. 8 del pastel "Corazón")
300 no me olvides azules medianos, sin armar

Con glass:

9 rositas con duya núm. 60, en alambre del núm. 25

Las nubes se cortan con cortador adecuado (véase fig. 6 en la descripción del pastel "Beso"). Se modelan a mano a fin de adelgazarlas y se les pone un punto pequeño de glass verde al centro, rodeado por un círculo de puntos chicos amarillos, como semejando flor de azahar muy abierta. Cuando secan se arman en alambre del núm. 27, con un cáliz pequeño.

Los no me olvides se arman en alambre del núm. 27 (véanse instrucciones en el pastel del mismo nombre).

Para las hojitas, verde tierno, se sigue el trazo anexo, haciéndolas en la misma forma que las del pastel "Chic" y se arman en alambre del núm. 25.

Los 300 no me olvides azules, medianos, sin armar, simplemente se cortan y se "aconchan", es decir, se oprime el centro con la goma de un lápiz común, teniendo la florecita en la palma de la mano, a fin de que los petalitos se levanten un poco y el centro se hunda ligeramente; para mayor rapidez se extiende la pasta, se tapa con un plástico, se cortan las flores y se almacenan en una bolsa de plástico. Se sacan para modelarse y colocarse a secar en una superficie mullida. Se les pone como semilla un punto pequeño de glass amarillo.

Dos palomas, de 6 cm de largo, más o menos, que se pueden modelar a mano o valerse de un molde.

Dos medios relieves de campana, azules, para cuyo modelaje se utilizó una de plástico (de las que se expenden para los adornos de Navidad) de 10 cm de altura por 11 cm de diámetro de base, para lo

cual simplemente se expande la pasta semigruesa, y se pone sobre la superficie de la campana que servirá de molde, espolvoreando éste para que la pasta no se pegue. La pasta se presiona ligeramente para que tome la forma y se recortan los sobrantes modelando únicamente una mitad, pues se trata de hacer un alto relieve. Para los badajos se puede utilizar un molde de esfera de 4 cm de diámetro; se puede modelar primero una parte también con la pasta azul, dejándola secar ligeramente en el molde, sacarla, dejarla secar muy bien, digamos de un día para otro, y completar la pieza modelando la mitad restante con pasta fresca que deberá acoplarse a la ya seca, pegándola con glass, disimulando lo más posible la añadidura. De ninguna manera es conveniente modelar dos partes y unirlas cuando ya estén secas, pues difícilmente coinciden; ni mucho menos tratar de unir dos partes frescas.

Desde luego hay moldes de distintos tamaños de esferas, que también sirven para pasteles navideños, cúpulas, etc., pero también se pueden adquirir esferas plásticas, en las cuales deben modelarse por fuera.

Para las rositas, hay instrucciones muy detalladas en la descripción del pastel "Beso". Primero se harán nueve botones, de los cuales tres se dejarán como tales y a los seis restantes se les añadirá una segunda capa, más pálida para aumentar su tamaño. Ya en otras ocasiones he asentado que cuando se leen determinadas instrucciones de la manera como se confeccionan los distintos adornos y elementos para decorar un determinado pastel, parecen ser difíciles e interminables; pero no es así, sobre todo cuando ya se tiene un poco de práctica en el manejo de nuestras fórmulas.

Cuando usted ya tenga todos los adornos listos, podrá hornear el bizcocho. Al estar frío, se baña con el fondant, sobre la tabla sin forrar. Puede cubrir su base con papel liso, pero en ese caso deberá ya estar forrada antes de colocar el pastel.

Mientras el fondant se orea un poco, puede adornar la superficie de las campanas con puntitos blancos de glass, plegar el encaje y pintar el pico de las palomas de color rojo suave y ponerles puntitos negros a los lados de la cabecita, para simular los ojos con un lápiz negro o plumón (marcador).

Luego se enraman dos o tres hojitas con tres o cuatro no me olvides (de los alambrados) y unas dos nubes, para formar pequeñas guías; las rositas se enraman aparte, un botón y dos rositas en cada ramo.

Con el patrón adjunto, se dibujan en primer término las ondas del canto del pastel, haciendo únicamente un cordón con cartucho de glass de abertura gruesa, siguiendo la delineación. Luego se colocan

tupidamente los no me olvides sueltos, hasta cubrir la parte baja del pastel, pegándolos con glass azul semiduro.

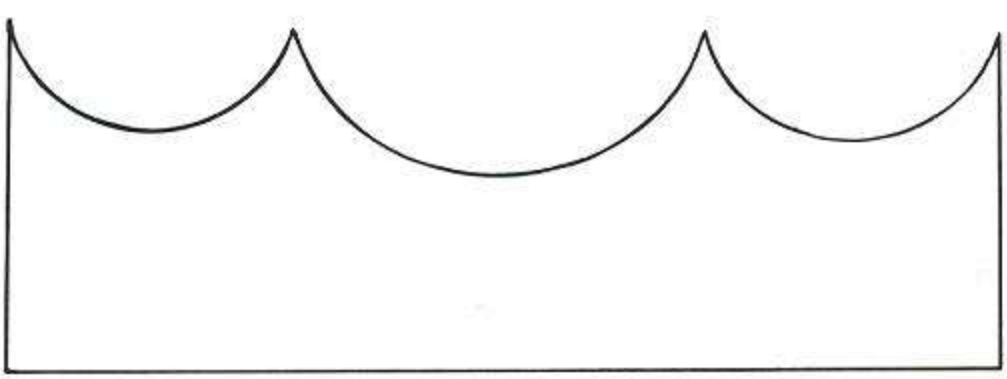
El adorno se completa, colocando dos o tres cordones más sobre el primer cordón ondeado, para engrosarlo (véase fig. 11).

Las campanas se ponen en el centro, en el borde superior del pastel, pero la de la derecha un poco más abajo. El encaje se pega en el borde de las mismas con glass blanco medio-flojo continuando en la parte baja, sobre el fondant, para simular que las campanas son completas. El badajo se pega en el centro, sobre la orilla del encaje inferior.

Luego se coloca el detalle floral, coronando las campanas.

Del listón se cortarán cuatro partes de 25 cm cada una y se acomodan como se ve en la ilustración, rematando el adorno con un lazo detrás de las flores.

Las palomitas se colocan estratégicamente, simulando tirar de los listones.



Patrón para las ondas

Figura 11.

Sugerimos ampliar este dibujo al tamaño que usted lo requiera.



Este modelo se presta para ocasiones como el día de los enamorados, sobre todo aquellos que ya estén cerca de contraer nupcias; ideal para despedida de soltera, para bodas íntimas y aniversarios matrimoniales. Si se va a utilizar para las dos primeras ocasiones se podrá confeccionar en los colores originales; para bodas y aniversarios se confeccionará en blanco, sobre un fondant verde muy tenue, que hace resaltar los adornos.

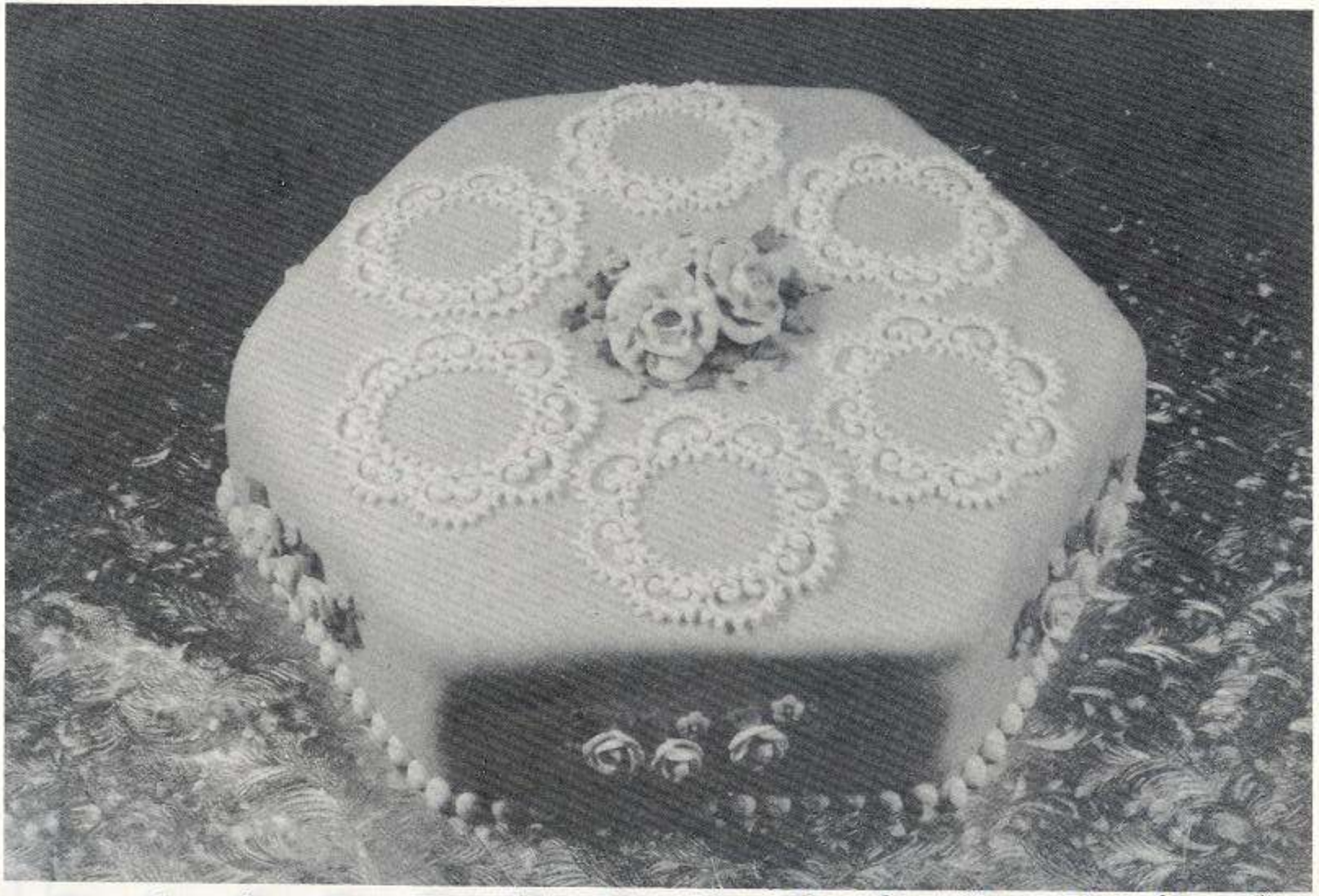
En todos los casos, se puede eliminar el detalle de las flores del borde, supliéndolo por punto perdido, que aunque no dará el mismo bello efecto, sí disminuirá el trabajo. También puede omitirse el detalle de las palomas.

Reduciendo un poco el tamaño del pastel, se pueden eliminar los listones sueltos y las palomas, dejando sólo un bonito lazo para rematar el pequeño arreglo floral, pudiendo hacer o no el detalle de las flores del borde.

Por último, pueden utilizarse otras flores, que en todo caso deberán ser pequeñas, como azahares, muguet suelto, nubes, pero sin prescindir del follaje verde.

Una última sugerencia es barnizar los badajos con brillantina azul, que es un detalle opcional.

Modelos de costura



Crochet

Este pastelito es muy sencillo y, desde luego, romántico, como todos los de este libro. Recuerda aquellas labores sin fin de nuestras abuelas que se pasaban tejiendo con un gancho rueditas de diversos puntos de crochet, con las cuales confeccionaban carpetas, manteles y maravillosas colchas. Este pequeño pastel servirá para ensayar pequeñas filigranas, tan útiles en la decoración artística y que se puede dar como regalo en el día de las madres, reuniones familiares, etcétera.

Elementos

Tabla base redonda, de 40 cm de diámetro, o cuadrada de 40 cm por lado, con forro liso de papel azul brillante o estaño corrugado del mismo tono

Bizcocho hexagonal, de 13 cm por lado, con una cantidad

1 receta de fondant

2 claras de glass

Realización

Para este adorno se necesita una pequeña lista de flores:

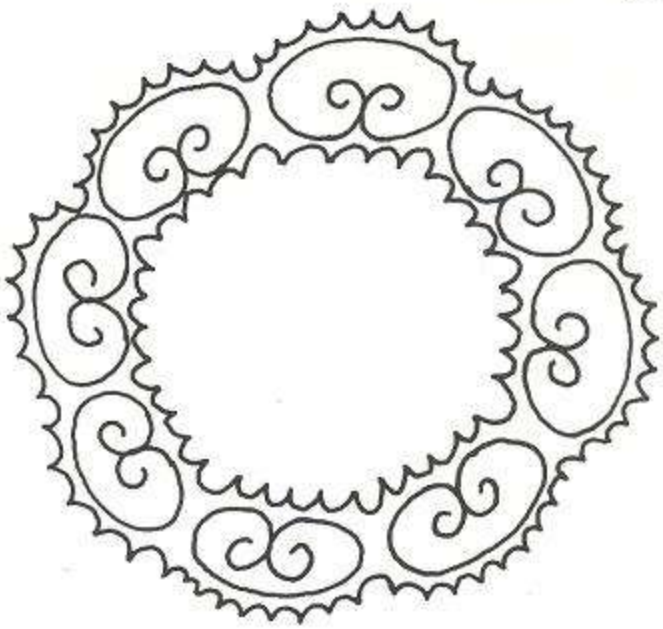
3 rosas con duya núm. 60, color rosa
18 rositas con duya núm. 59
60 no me olvides azules, muy pequeños

Una tercera parte del glass, aproximadamente, se tiñe de color rosa. Hay que recordar que este color sube mucho de tono cuando se disuelve al teñir el glass, así que hay que poner una pequeña porción y dejar que suba el color. Si el tono está muy subido, debe añadirse glass blanco hasta conseguir una tonalidad suave y agradable; pero si la porción teñida está demasiado subida, entonces puede usarse como tintura, y al glass blanco añadirle una pequeña porción del material subido de color.

El glass para las rositas debe estar ligeramente duro, para confeccionarlas, tres se hacen con la duya núm. 60 y 18 con la duya núm. 59, todas ejecutadas sobre clavo y papel encerado.

Los 60 no me olvides azules deben ser muy pequeños.

Para las coronitas de "crochet" se utilizará un cartucho fino de glass medio flojo, para seguir fielmente el dibujo adjunto, sobre el cual se pondrá papel encerado delgado, muy terso y se procurará que unan bien unas líneas con otras, para que formen un conjunto, que al desprenderlo formen una unidad (véase fig. 12).



Crochet

Figura 12.

Este trabajo debe hacerse con cuidado y verificando que el glass no esté muy duro pues dificultará el trazo de los arabescos; si por el contrario, el glass está un tanto flojo, las líneas se desdibujarán, dando muy mal aspecto a la filigrana. Cuídese la exacta hechura de estos adornos, que son el atractivo de la decoración. Las rueditas de "crochet" deben ejecutarse precisamente la víspera de utilizarse para que no estén frescas, ni tampoco deben estar demasiado secas, porque se tornan quebradizas.

El bizcocho ya preparado se resana muy bien y se cubre con fondant, que estará teñido de azul pálido. Si a la tabla se le va a poner forro liso, se deberá forrar antes de colocar el bizcocho; si se desea cubrir la tabla con estaño corrugado, entonces se hará una vez que el pastel esté ya decorado.

La colocación de los adornos no necesita mucha dirección; se principia por hacer un pequeño mazo central con las rositas grandes, que se apoyan con un poco de glass verde.

Coincidiendo con cada lateral del hexágono, se colocan las ruedi-tas de "crochet", desprendiéndolas del papel encerado en el momento de su colocación.

En cada lateral del contorno se hacen unas guías con glass verde, para colocar allí tres rositas y ocho no me olvides.

Enseguida, con el cartucho verde cuya punta se corta en pico, se ejecutan unas hojitas, tanto en el grupo central como en las guías laterales.

Los no me olvides restantes se acomodan a los lados del ramo central.

La unión del bizcocho con la tabla se remata con una hilera de puntos blancos, medianamente gruesos.





El tono del fondant puede cambiarse por lila u orquídea muy tenue y utilizar la misma combinación de colores indicada anteriormente.

También puede ponerse fondant color rosa, en cuyo caso las rositas tendrán que ser blancas o amarillas muy tenues y desde luego cambiar también el forro de la tabla a un tono adecuado a la nueva combinación de colores.

Los no me olvides, en todos los casos, pueden seguir siendo azules. Si se aumenta el tamaño del bizcocho, también deberá ser más grande el arreglo central, pero no las figurillas de filigrana, que aunque quedan ligeramente más espaciadas, en el tamaño indicado es como más lucen.

Si no se encuentra un molde hexagonal, puede recortarse un bizcocho redondo siguiendo las instrucciones dadas en el pastel "Café".



Costurero

En la sección de costura no podía faltar el costurero. Creo que no hay hogar en el cual no haya por lo menos el más insignificante canastito donde se encuentre lo indispensable para hacer cualquier labor para la cual se requiere aguja e hilo, por lo menos. Pero nuestro costurero tiene un poco de todo, desde los utensilios antes apuntados, como otros accesorios también de suma utilidad, como el "huevo" para remiendos, hilos de varios colores, tijeras, etc. Aquí vamos a ver cómo podemos elaborar con azúcar todos estos elementos para hacer un adorno muy femenino.

Elementos

Tabla base redonda, de 40 cm de diámetro
Forro liso, azul oscuro
Bizcocho hexagonal, de 12 cm por lado, con una cantidad
(También puede hacerse redondo de 24 cm de diámetro)
1 receta de fondant, pintado de rosa muy tenue
1/2 receta de pastillaje
1 receta de pasta
3 claras de glass
1.5 metros de listón (cinta) sintético, color de rosa, de 3 cm de ancho (opcional)

Realización

En primer término diremos todos los componentes de nuestro costurero, y después se dirá cómo elaborarse.

2 cartoncitos de broches de presión
6 tubitos de hilo, de los siguientes colores: rojo, azul, amarillo, verde, morado y café
2 carretes para hilo blanco y negro
1 cojín de alfileres
1 huevo
1 dedal
1 tijeras
1 cinta de medir
12 botoncitos
3 agujas e hilo
Cintas y listones
2 tiras de encaje

Para los cartoncitos de broches de presión, se recortan de pasta, de grueso estándar, dos cuadrilongos de 5 × 3.5 cm y se dejan secar. Luego, con un cartucho de glass se imitan los broches, haciendo una especie de florecita, poniendo en cada cartoncito cuatro pares y bordeándolos con un festón fino que siga la silueta de la pieza. Cuando estas aplicaciones estén secas, se pintan con polvo metálico plateado.

Los tubitos de hilo se imitan cortando seis rectángulos de pasta estándar de 5.5 × 2.5 cm, que se enrollan en un palito de paleta y se dejan secar. Se tiñen porciones pequeñas de pasta de los colores anotados, para poder hacer la imitación de los hilos. Así se extiende un pequeño rectángulo de 4.5 × 2.5 cm de cada color. Cuando están frescos se marcan con un rodillo acanalado fino, para simular el hilo y de inmediato se enrollan en el tubito de base. Si no se tiene el rodillo se pueden marcar hendiduras poco profundas con el filo de una navaja, a lo ancho del rectángulo, para simular el hilo enredado.

Los carretes se modelarán a mano, con pasta teñida de café claro, aproximándose lo más posible a la medida estándar y haciéndole un canal al centro, con un palito de paleta, únicamente para marcar el espacio. Esto se hace cuando la pasta está fresca. Cuando seca la base se imita el hilo con inserciones de pasta blanca y negra, marcándolos igual que los tubitos.

El cojín de alfileres se logra cortando dos círculos de pasta estándar de 5 cm de diámetro, que se unen pegándolos con un poco de goma o clara de huevo en las orillas y abultándolos con un poco

de algodón que se pone por dentro; en una cara se le hacen pequeños agujeritos con la punta de un palillo, a distancia conveniente, y allí se le clavan los "alfileres". Para hacer éstos, se hacen pequeños cordones muy finos (más largos que los alfileres auténticos) sobre papel encerado, utilizando un cartucho de glass blanco y se les añade un punto en un extremo, que simula la cabeza; se dejan secar muy bien y se pintan de plateado. Estas piezas son muy frágiles, por lo que hay que hacer alrededor de 30 para utilizar sólo los que queden en buen estado. Se pintan sobre el papel y se desprenden cuidadosamente para introducirlos en el cojín. Para el huevo se utilizará uno auténtico, lo más pequeño que pueda encontrarse; se le hace un pequeño orificio y se vacía; el cascarón se deja secar y se forra con una capa delgada de pasta café muy tenue, cubriéndolo muy bien y dejando el cierre en una cara, para que al colocarse se ponga hacia abajo y no se note.

Las tijeras requieren un poco más de cuidado. Se hace primero un rollo de pasta como de un dedo de grueso por 13 cm de largo; 5 cm antes de llegar al extremo se corta horizontalmente, para sacar las puntas, dejando desde luego abiertas las hojas; el otro extremo se corta verticalmente e inmediatamente se estira cada parte, las cuales se enrollan para formar círculos que simulan las agarraderas; en el centro se forman las junturas con hendeduras diagonales y el tornillo central se marca con el filo de un tubito. Si se le dificulta el diseño, fíjese cómo son las tijeras que tenga a la mano y elabore el modelo sobre éstas. Procure trabajar con rapidez para que no se le seque la pasta. Cuando la pieza está seca, se pinta con polvo metálico plateado o dorado y se completa una buena imitación.

Los botoncitos "de concha" son muy clásicos, pues son los de las camisas de hombre, ropa de bebé, etc. Siempre hay algunos en los costureros, pues nunca faltan los botones que hay que reponer. Para elaborarlos sólo se hacen unas pequeñas bolitas de pasta blanca, que se aplanan ligeramente y se les marcan en una cara dos o cuatro hoyitos con la punta de un palillo; no deben sobrepasar de 1 cm de diámetro. También puede aprovecharse la pasta de colores de los tubitos, para hacer botones sueltos, de mayor tamaño y formas variadas, pues en un costurero siempre "hay un poco de todo".

La cinta de medir es indispensable y se imita muy fácilmente tomando como modelo una auténtica. Se extiende la pasta muy delgada, de tono crema o gris muy pálido y se corta una tira de 2 cm de ancho, tan larga como se pueda, aproximadamente de medio metro; de inmediato se enrolla igual que las auténticas. Cuando se seca, se le pintan en la parte visible unas rayitas y algún número inicial; además se le aplica un pequeño triangulito de pasta blanca en la punta, como si fuera la protección metálica del metro.

El dedal también se imita con pasta, y se modela en la punta de nuestro dedo índice. Se toma una bolita y se introduce en el dedo hasta que se "forre" la punta; se le marcan una especie de anillos a la mitad; en la punta se le hacen unos pequeños hoyitos y en la parte baja unas rayas verticales; se saca con mucho cuidado para que no se deforme y se deja secar; luego, se pinta de color oro o plata. Cabe mencionar que no es conveniente modelar sobre un dedal auténtico, pues queda muy grande.

Las agujas se harán igual que los alfileres, pero sin "cabeza"; y el hilo se imitará sobre el pastel.

Para hacer las pequeñas cintas y listones, se seguirá el mismo método que para la cinta de medir, sólo que se elaborarán cuando se hayan colocado ya los demás elementos en el pastel, para designarles un sitio estratégico y que queden "sueltos".

Por último, para simular los retacitos de encajes, que también siempre se encuentran en cualquier costurero, se hacen en primer término unas pequeñas filigranas de glass, con cartucho muy fino y sobre papel encerado, con el mismo trazo del pastel "San Valentín". Además se hace un cordón de glass sobre papel encerado y se le pega un hilo medio grueso, de aproximadamente 15 cm de largo y con otro cordón fino de glass se pegan los encajitos, dejando un espacio pequeño entre uno y otro, pues de lo contrario, al despegarlos, formarían una línea recta que no podría doblarse y al colocarlos no darían la sensación de soltura.

Con pastillaje se hace una placa semigruesa, de la forma exacta del pastel, para lo cual se saca un patrón de cartulina como molde; se deja secar muy bien.

El pastel debe hornearse con anticipación, para que esté bien frío y pueda prepararse y decorarse adecuadamente. En el centro del bizcocho se hace un corte formando un marco de 2 cm de ancho y se saca una rebanada horizontal para que quede un hueco de 2 cm de profundidad. El pastel se resana muy bien, se pasa a la tabla y se cubre con el fondant; también se forra del mismo fondant (o si tiene pasta sobrante y se le hace más fácil) una cara de la tapa.

Dos terceras partes del glass, o sea, aproximadamente dos claras, se tiñen de café, dejándose reposar un poco para que el tinte se disuelva completamente. Con duya núm. 47 (también llamada de listón o rastrillo) se ejecuta sobre las laterales del bizcocho, el petalillo que imita tejido de canasta, haciendo primero una inserción vertical, que se cruza cada 1.5 cm con una tira horizontal; se continúa con otra línea vertical y se cruza con tiras horizontales, en posición encontrada y así sucesivamente hasta cubrir todas las laterales; también se dibuja con el petalillo la otra cara de la tapa.

Las orillas se rematarán con una especie de festón hecho con cartucho grueso del mismo glass, tanto las del pastel como las de la tapa.

La colocación de todos los enseres de costura, que ya se tienen preparados, deben colocarse de tal forma que hagan lucir el decorado. A las agujas se les decora un cordoncito muy fino de glass de cualquier color, para simular el hilo; si hay un pequeño hueco se podrán poner algunos "listones" imitados con tiras finas de pasta de colores y de 1 cm de ancho. Éstos se colocarán con descuido, para que se vean sueltos y naturales; por último se pondrán las tiras de encaje.

La tapa se apoya en un lado, con un palito de 30 cm de alto, que deberá introducirse hasta abajo, pues de otro modo no se sostiene ésta. La parte visible del palito se cubre con una tira de listón o bien se puede forrar con pasta o fondant rosa o amarillo paja.

El listón (cinta) se coloca tras la tapa, en forma de lazo o moño.



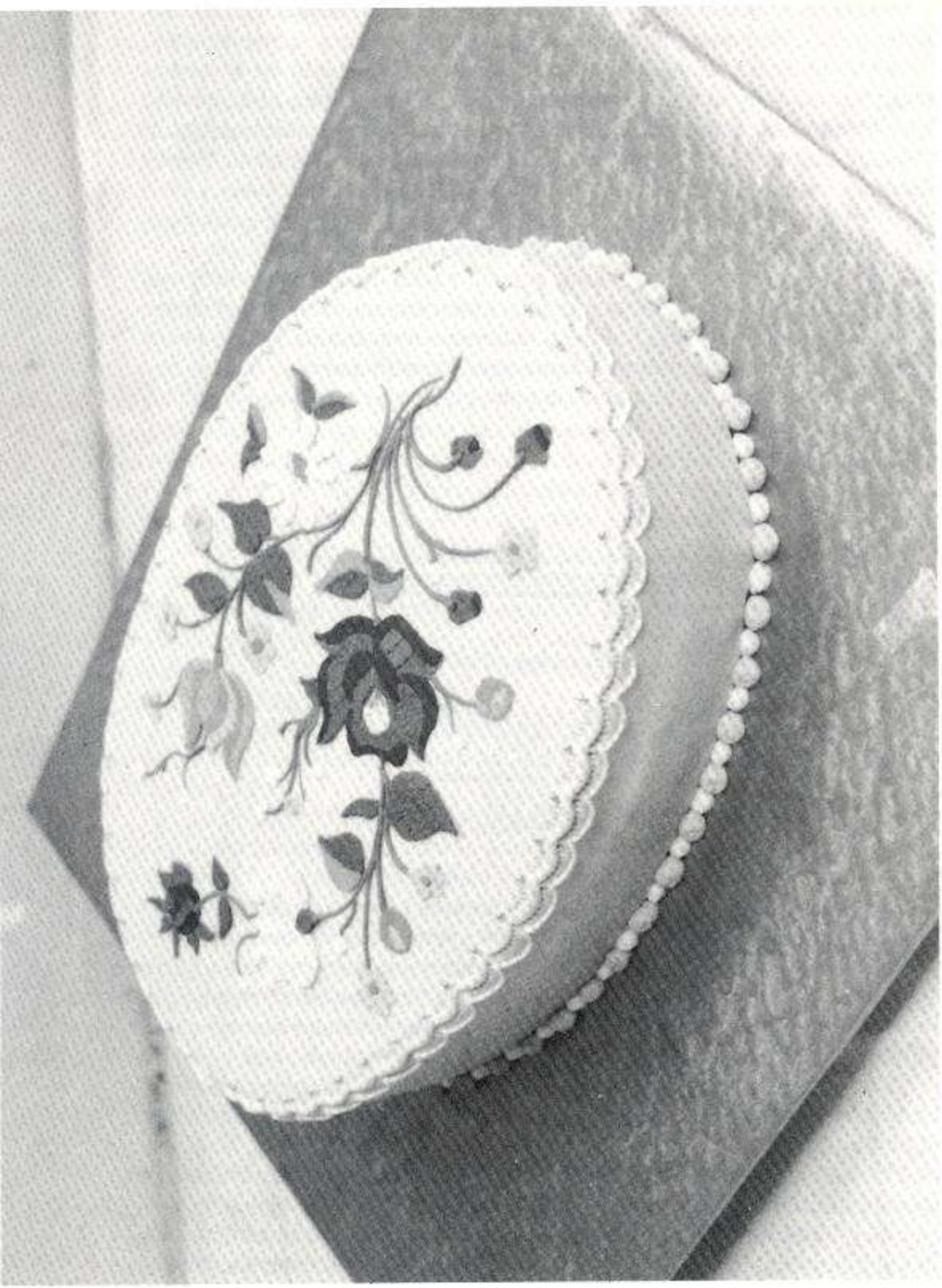
Practíquese primero el petalillo sobre una hoja de papel encerado, para estar segura de que su ejecución será apropiada sobre el pastel.

No prescinda de cubrir todo el pastel con fondant, pues la superficie lisa le ayudará a la decoración que aplicará posteriormente; además, el fondant conserva mucho mejor la humedad del bizcocho y el pastel dura más tiempo.

La forma hexagonal es atractiva, pero como los moldes de ese trazo a veces escasean, se puede cortar el bizcocho como se sugiere en el pastel "Café".

Como este pastel es muy bello, puede hacerse el costurero a base de piezas de pastillaje y presentarlo como un regalo muy especial.

Si se quiere hacer un costurero más pequeño, entonces hay que reducir las proporciones y el número de elementos decorativos.



Bordado

No cabe duda que la costura nos inspira temas muy novedosos. El bordado de este pastel se ha resuelto con glass de una manera muy sencilla y rápida, y puede ser realizado por personas sin experiencia.

Elementos

Tabla base rectangular, de 44 × 54 cm
Forro liso de papel dorado. También puede forrarse con estaño corrugado
Bizcocho ovalado, de 25 × 40 cm, con 2 cantidades
2 recetas de fondant, pintado de azul cielo (celeste)
2 claras de glass
20 gramos de chochitos (perlitas plateadas), opcionales

Realización

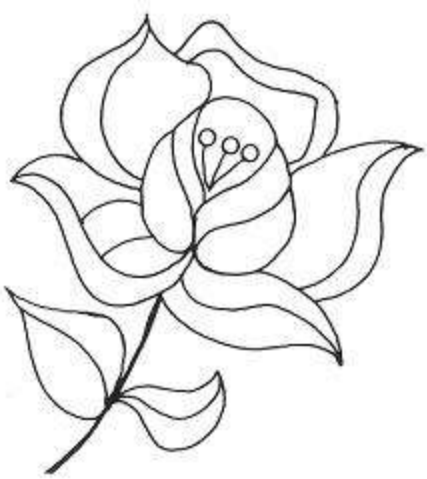
Se dice que la confección de este modelo de pastel es muy sencilla. Sólo tiene que usarse glass.

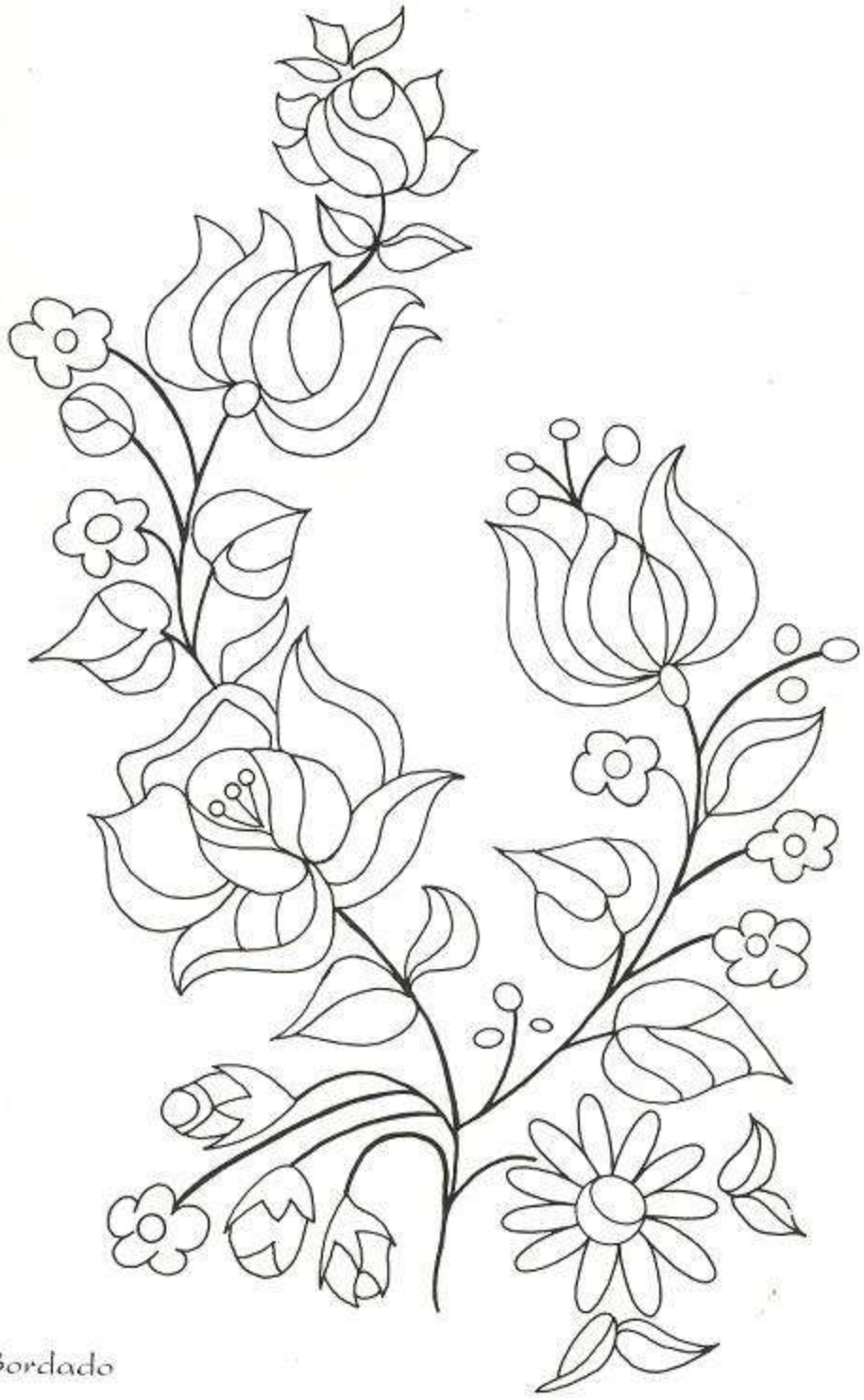
Todo el trabajo consiste en pintar un poco de glass –como para un cartucho pequeño– de cada uno de los colores que enseguida se citan y un poco más de verde. Los tonos son los siguientes: amarillo oro; amarillo paja; azul; rosa muy tenue; rosa más oscuro; rojo suave; rojo más subido; verde claro y verde oscuro.

Si usted ha observado el aspecto que presenta el bordado antiguo ahora podrá ejecutar esa labor, de manera mucho más accesible, con un cartucho de glass que no deberá ser muy flojo y de abertura pequeña.

Así, con el dibujo adjunto como guía (véase fig. 13) y sobre pedazos de papel encerado poco más grandes que cada flor u hojita se "bordarán" de la manera más sencilla las aplicaciones, llevando el cartucho en forma de zigzag, para llenar el espacio que marque el dibujo y procurando hacer las líneas en las flores, de manera horizontal, y en las hojas, diagonalmente. Hay que cuidar de hacer cambios de cartucho claro a oscuro o viceversa en cada flor u hoja, según lo pida el dibujo. Otro detalle muy recomendable es no dejar pequeños huecos entre los cordoncitos de glass al hacer los bordados y no sobrepasar las líneas del dibujo, para que las aplicaciones queden muy apegadas a los trazos.

Así, con paciencia y cuidado se harán todas las flores, botones y hojas, dejándose secar en una superficie muy pareja para que no se distorsionen, pues deben quedar muy planas. También es necesario hacer algunas hojitas de más, por si al efectuar el armado de conjunto nos quedara algún hueco, fácilmente puede llenarse con forraje extra.





Bordado

Figura 13.

Sugerimos ampliar este dibujo al tamaño que usted lo requiera.

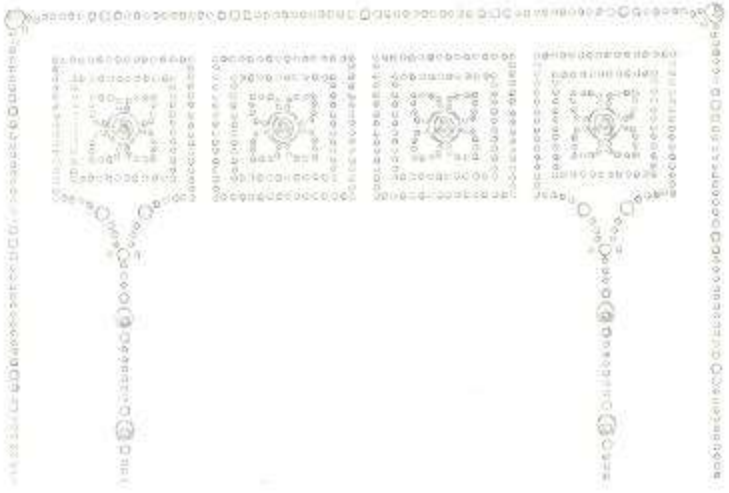
La labor de bordado puede hacerse en un solo día, pues como las piezas son pequeñas y delgadas, secan muy rápido.

El bizcocho ya frío, relleno –si así se desea–, se resana muy bien y se cubre con el fondant, sobre la tabla, que previamente se ha forrado con papel liso.

Enseguida, se le marcan en la orilla superior ondas con una pinza especial, cuyas instrucciones pueden consultarse en el pastel "Tetera". Este detalle, desde luego, es opcional, pues puede adornarse el borde con una doble hilera de ondas, la primera con glass azul y la segunda, con blanco, un poco más abajo.

Las perlitas plateadas que rematan las ondas pueden suplirse por puntos blancos o rosas. La orilla inferior se adorna con puntos salteados blancos y azules, haciendo estos últimos un poco más grandes.

Para realizar el bordado, primero se colocan las flores grandes, apoyándolas con ligeros puntos de glass, procurando seguir la composición del dibujo. Se juntará el glass verde sobrante de ambos tonos y se hace un cartucho grande de abertura gruesa, para ejecutar los tallos; así pueden irse colocando los botones, las flores más pequeñas y, por último, las hojas; quizá los trazos de los tallos no se ajusten a los del dibujo, pues sobre el fondant no se puede hacer ninguna guía precisa, sino ejecutar "a mano libre", pero eso no debe importar, simplemente se deben hacer las líneas con soltura y naturalidad, uniendo flores y hojas que pendan de los tallos.





Realmente la mejor sugerencia que se puede dar es aprender la técnica del "bordado" para ejecutar no sólo este pastel sino muchos otros.

Podemos aprovechar esta idea para hacer pasteles de regalo, para el día de las madres, para la abuelita, para una cena de amigas, para despedida de soltera, etcétera.



Cruceta

Una auténtica novedad, un punto de cruz, hecho con azúcar, que resulta mucho más fácil que el elaborado en tela con aguja e hilo.

Las perspectivas que ofrece a los aficionados a la decoración de pastelería artística esta innovación, son amplísimas, dado que hay infinidad de dibujos en revistas y libros con esta técnica, que pueden adaptarse a su ejecución en azúcar, de la manera más comprensible. Un poco de paciencia y cuidado nos llevarán a obtener un buen resultado.

Elementos

Tabla base cuadrilonga, de 40 × 55 cm
Forro liso verde
Bizcocho ovalado, de 25 × 40 cm, empleando 1 1/2 cantidades
1/2 receta de pastillaje
2 claras de glass
2 recetas de pasta (opcional)
2 metros de listón satinado (cinta) de color azul celeste, de 3 cm de ancho

Realización

La lista de elementos está redactada conforme a una muestra que se presenta de un dibujo para bordado en punto de cruz.

Lo más importante es conocer la técnica que debe utilizarse, para así elaborar cualquier diseño del mismo estilo.

Primero se calcula, teniendo en cuenta la muestra de cuadros ilustrada (que corresponde a hojas de un cuaderno cuadriculado común), qué tanto aumentará el dibujo que se trata de imitar, pues obviamente aumenta muchísimo. Luego, se observa cuántos colores diferentes contiene la labor, para preparar otros tantos cartuchos pequeños de glass, de consistencia media (véase fig. 14).

Se coloca el modelo que se va a seguir, en un sitio visible –por ejemplo en la propia mesa–, de preferencia a la izquierda de donde se va a trabajar.

Se unen cuatro hojas de papel cuadriculado; sobre éstas se pone papel encerado, nuevo, sin grietas ni arrugas y se coloca sobre una tablita apoyando los papeles con tachuelas; se procede a ejecutar la cruceta (punto de cruz) empezando por la parte superior. Los cuadros vacíos se llenan con puntos blancos y con color se ejecutan los puntos correspondientes al indicado en la muestra, contando con precisión, para que resulte exacta. Todo esto parece un poco complejo, pero sólo hay que seguir el trazo según la guía que se tenga de muestra, llenando con puntos de cada color indicado, los correspondientes espacios.

Como el contorno resulta desigual, se traza un círculo, óvalo, hexágono, etc., que permita colocar la labor de punto de cruz con cierto desahogo, pero sobre todo centrada. Todo el espacio que esté sin labor se llenará con puntos blancos, para completar los espacios. Una vez logrado el trazo de la labor, se recorta una placa de pastillaje delgado, al tamaño del que será la pieza que soporte la cruceta. Cuando la placa de base esté bien seca, se pega sobre ella la labor de punto de cruz, sin retirar el papel encerado, pues los puntos no son lo suficientemente fuertes entre sí, para formar una unidad, y no pueden ser manejados sin que se desmoronen.

Resuelto el tamaño y forma de nuestra labor, se pueden definir las características del bizcocho que será adornado con la placa de punto de cruz.

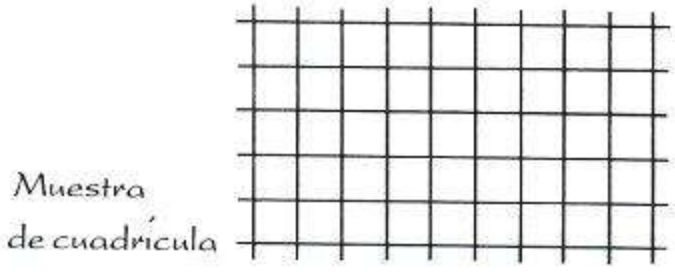


Figura 14.

Este pastel, por su disposición, no se cubre con fondant, sino simplemente se alisa con una capa ligera de glass flojo y se deja secar.

Para que la presentación del pastel sea más llamativa se hace un bullón de pasta extendida, muy fina; se pliega una tira en ambos lados, que se corta un poco más ancha que el borde del bizcocho. Se pega primero con un cartucho de glass medio flojo, en el borde superior y se dobla la orilla inferior para meterla un poco hacia dentro, logrando un aspecto abullonado en el borde.

Se coloca en la superficie la placa con la cruceta. La decoración se remata imitando una trenza, que se hace con un rollo macizo de pasta más grueso que un lápiz común; aún fresco se le marcan hendeduras diagonales con la parte opuesta al filo de la navaja, de tal manera que sólo se marquen. Se coloca en la unión de la placa superior con el bullón.

Por último se coloca el moño de listón (lazo de cinta) que le da un toque de distinción.



Se dijo al principio de esta descripción que la idea de hacer "punto de cruz" con glass, imitando las crucetas con puntos, es en sí una sugerencia que abarca toda una gama de nuevas proyecciones, que seguramente será muy bien aprovechada.

Desde luego, se puede prescindir del detalle del bullón en el borde del modelo original y adornar éste con dibujos lineales, puntos, pequeñas guías, etc., siguiendo cualquier trazo que se haya ejecutado para la parte superior del pastel.

Ahora bien, se pueden hacer pequeñas placas con dibujos pequeños, para adornar bordes de cualquier pastel, sobre todo si son hexagonales. También pueden utilizarse cuadros de base mucho más reducidos y, por supuesto, los puntos de glass serán más pequeños, así la labor resultará mucho más fina.

Modelos de abolengo



Linaje

Este modelo de la última sección de nuestros pasteles también es de una sencillez encantadora. Simplemente se ha hecho énfasis en el detalle del fondant labrado, que le da un aspecto totalmente diferente a la mayoría de nuestras decoraciones.

Elementos

Tabla base cuadrilonga, de 35 × 45 cm
Forro de papel estaño rosa, corrugado, con 2 pliegos
Bizcocho ovalado, de 23 × 31 cm, con 1 receta
1 receta de fondant
1/2 receta de pasta
1 clara de glass
1/2 metro de encaje "guipure" para marcar el fondant
1/2 metro de listón bordado de seda u otro similar, de 2.5 cm de ancho
20 gramos de chochitos (perlitas) dorados (opcionales)

Realización

La víspera hay que hacer una ligera preparación para el decorado de este pastel. Se debe iniciar modelando con pasta en blanco, el alto relieve del camafeo, de 8 cm de largo, aproximadamente. La pasta sobrante se pinta de rosa tenue, de preferencia utilizando color rojo y se extiende semigruesa para hacer un óvalo de 10 × 13 cm. También es conveniente hacer el fondant, para que reposado esté más elástico y manejable.

Cuando ya se vaya a decorar el pastel, las orillas del bizcocho deben redondearse para que el fondant tenga una caída más suave; se resana muy bien y se coloca en la tabla.

El fondant debe amasarse muy bien y pintarse de azul, tiñendo primero una pequeña porción para después mezclarla con el resto y obtener así un matiz más suave.

Luego, se extiende el fondant, dejándolo un poco más grueso de medio centímetro. Después el fondant extendido se pone sobre el "guipure" y se le pasa con cierta fuerza el rodillo por encima, hasta que al levantar una orilla se vea que los realzados del "guipure" se han grabado en el fondant. Se voltea con cuidado y se pone sobre el bizcocho. No es conveniente que sobre el fondant se coloque la tela y se le pase el rodillo para marcarla, pues no da el mismo resultado, ya que la tela se mueve y el fondant no se graba adecuadamente. En la parte que grabará del fondant, hay que espolvorear maizena para que al retirar la tela no se pegue. Si la tela se adhirió mucho se debe a que la presión del rodillo fue exagerada o quizá el fondant estaba demasiado flojo. Para evitar cualquier inconveniente al respecto, hay que ensayar primero en un pedazo pequeño y probar qué tanta presión tiene que darse, lo cual también depende del labrado del encaje. Es por eso que se pide encaje del tipo "guipure". Aunque este tipo de telas es costoso, hay que buscar un retazo, que siempre hay en todos los comercios de telas, y que puede adquirirse a bajo costo. No importa el color del material, sólo hay que ver que el labrado esté realzado y de dibujos más o menos pequeños. La tela puede utilizarse en varias ocasiones.

Sobre el fondant labrado, se coloca el camafeo que ya podrá estar pegado al óvalo; la orilla de éste se bordea con dos festones, que cuando secan se pintan de color oro, con pintura metálica disuelta en mixtión de plátano (esencia de cambur), advirtiéndose una vez más que esta pintura no es comestible.

Con un listón (cinta) se hace un lazo y se coloca en la parte superior del adorno.

La tabla se forra con el estaño corrugado y se remata la unión con una hilera de puntos gruesos de glass blanco. Si se han conseguido las perlitas doradas, se pone una sobre cada punto.



Como en otros casos, la ventaja que tienen algunos modelos es que de una idea novedosa se derivan muchas más. En ésta, el fondant labrado, usando diferentes telas para marcar y colores variados, nos da la facilidad de presentar pasteles sencillos pero con categoría, y no hay que añadir muchos adornos.

Se puede recurrir también en vez del camafeo, a un pequeño bouquet del tipo corsage, a una sola rosa con un poco de follaje, a un cisne, a una bailarina, etc., siempre dando mucha importancia a la cobertura y colocando el detalle como complemento.

Se recomienda no hacer pasteles de gran tamaño, pues el fondant labrado es más fácil de manejar en tamaños pequeños y proporciona gran elegancia.



Florentino

En este modelo se elaboró una filigrana de glass un tanto rebuscada, que nos da la idea de una maravillosa carpeta "florentina" de delicado encaje, pero que desde luego fue hecha con azúcar.

Este modelo de pastel es ideal para regalo.

Elementos

Tabla base redonda, de 45 cm de diámetro

Forro de papel estaño azul pálido, corrugado, con 2 pliegos

Bizcocho redondo de 30 cm de diámetro, empleando 1 1/2 cantidades

1 receta de fondant, teñido de color azul cielo

2 claras de glass

3 metros de listón (cinta), de preferencia de material sintético, color rosa

50 gramos de chochitos (perlitas) plateados (opcionales)

Realización

La figura que se anexa es un octavo del dibujo que completa un círculo y el cual debe hacerse sobre una cartulina (véase fig. 15).

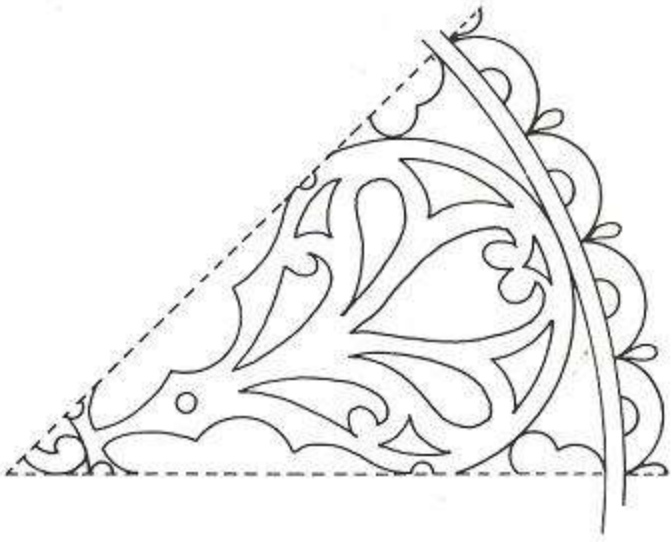
Con glass muy bien batido y de consistencia floja, se procede a hacer dos cartuchos, uno grande, de abertura gruesa, y uno pequeño, de abertura fina.

El dibujo se fija a una pequeña tabla o cartón grueso, pegándolo con un poco de glass o sosteniéndolo por las orillas con unas tachuelas; encima del dibujo, se coloca papel encerado delgado, que no tenga dobleces ni arrugas.

Luego se procede a trabajar la filigrana, empezando por las rejillas de las hojas centrales, que se llenan con cordones diagonales muy finos; con el cartucho grueso se enmarcan las orillas; se continúa con los pequeños arabescos centrales; se sigue con los arabescos ovalados de la orilla y, por último, esta sección que remata el adorno. El dibujo está conformado con líneas dobles en las partes en que se utiliza el cartucho grueso y las curvas se realizan presionando el cartucho, para poder hacer las ondas con perfección.

En ciertas uniones y remates se pondrán puntos gruesos que se coronan (si se tienen a mano) con las perlitas plateadas.

El éxito de la filigrana consiste ante todo en el glass bien batido, que se logra con azúcar glass muy fina cernida varias veces para evitar que la preparación tenga grumos que obstruyan la fluidez del cartucho. Luego se hacen los dibujos muy definidos, respetando el trazo, sin que le falte, ni mucho menos sobresalgan, puntas de cordones fuera de las líneas marcadas.



Octava parte del círculo

Figura 15.

Sugerimos ampliar este dibujo al tamaño que usted lo requiera.

Lo más importante es comprobar que cada cordón de glass tenga apoyo en otro, de tal manera que al desprenderlo forme una sola unidad.

La filigrana de glass es la perfección en la decoración artística de pasteles; es bella, fina, delicada y para lograrla hay que hacerla con cuidado y tiempo.

La filigrana que aquí se presenta para imitar una carpeta, es de relativa sencillez de ejecución; hágase con cuidado y sin mucha anticipación, pues el glass es una fórmula de secado muy rápido y cuando está demasiado seca, se torna muy quebradiza.

Cuando el bizcocho se ha colocado en el centro de la tabla, se resana y se rebajan las orillas superiores, para redondear el borde. Se cubre con el fondant, dejando la capa ligeramente gruesa, para que resulte más terso y parejo.

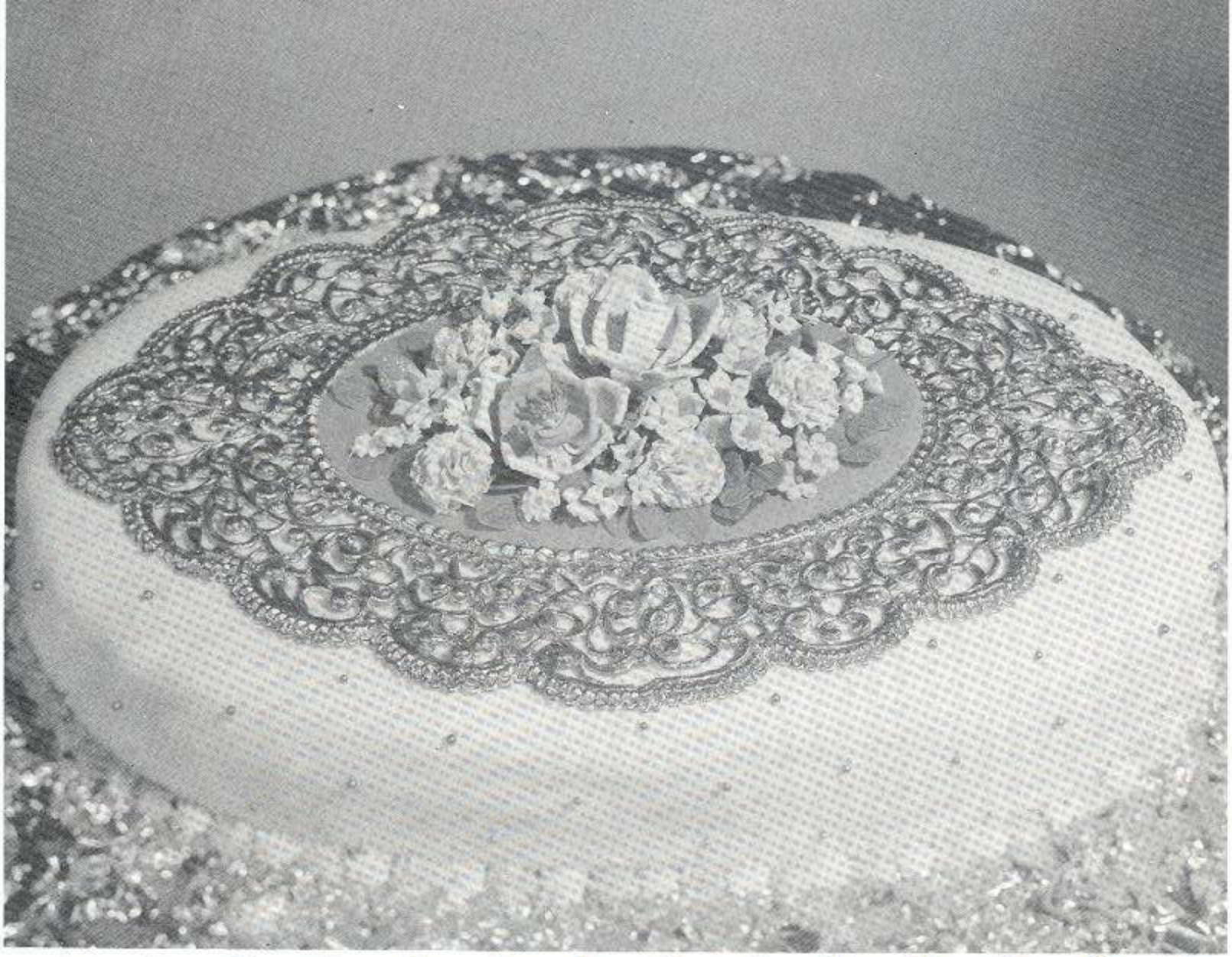
Se forra la tabla con el estaño corrugado; se hace una hilera de puntos gruesos de glass en la orilla inferior del pastel, donde termina el forro de la tabla.

Ya se sabe que toda filigrana deberá desprenderse del papel encerado hasta el momento preciso de su colocación definitiva. Cuando el pastel esté perfectamente terminado como se ha descrito, se desprende con cuidado la "carpeta" y se pasa a la superficie del bizcocho; tan sólo se añadirán en las orillas de las ondas unos pequeños puntos de glass, casi invisibles, que la fijarán al pastel.

Con el listón o cinta, se bordea el canto del bizcocho; con el sobrante se hace un bonito lazo o moño, que complemente la decoración.



La sugerencia que puede hacerse para este modelo es cambiar el tono del fondant, el listón y el forro de la tabla, a cualquier color pastel, como rosa, lila, orquídea, amarillo suave, en cuyo caso el papel del forro de la tabla sería dorado al igual que el listón. La filigrana luce mejor en color blanco.



Barroco

Estos dos últimos modelos de pasteles, son un tanto más rebuscados que todos los anteriores, pero siempre hay personas profesionales que les gusta tener a mano ideas de pasteles más formales para ocasiones determinadas. El modelo aquí descrito es adaptable para celebraciones de XV años, aniversarios de boda, muestra de agradecimiento a ciertas personalidades femeninas, onomásticos, etcétera.

Elementos

Tabla base ovalada, de 50 × 65 cm, o cuadrilonga de las mismas medidas

Forro de papel estaño azul, corrugado, empleando 3 pliegos

Bizcocho ovalado, de 35 × 45 cm, empleando 3 cantidades

2 recetas de fondant

2 recetas de pasta

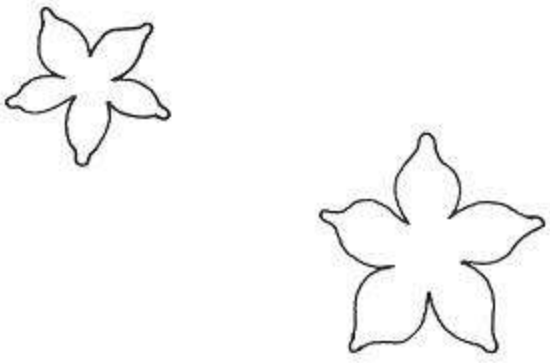
2 recetas de glass

Realización

Primero veamos la lista de flores que son necesarias para ejecutar el ramo central, punto focal de nuestra decoración.

De pasta:

2 rosas color rosa, descripción en el pastel "Corazón"
15 glorias grandes, color lila o violeta
15 glorias grandes, color amarillo (véase fig. 16)
15 no me olvides, azules, armados en el alambre del núm. 27
5 clavelitos blancos, en alambre del núm. 20
75 hojas chicas de rosa, en alambre del núm. 25



Gloria chica y grande

Figura 16.

De glass:

15 nubes con duya núm. 59°
15 muguet suelto, de duya núm. 59, en alambre del núm. 27
(viñetas y descripciones en el pastel "Beso")

De pasta:

1 óvalo, semigrueso, en color verde nilo, de 15 × 24 cm, siguiendo la delineación de la parte interior del marco de filigrana.

Las rosas se hacen, una con seis pétalos medianos y cuatro chicos y la otra con cinco pétalos medianos y cuatro chicos, más oscuros, con los mismos trazos y forma de confección de las rosas del pastel "Homenaje".

Las glorias grandes, color lila, con centro amarillo y las glorias grandes, amarillas, con centro verde y puntos amarillos alrededor, armadas en alambre del núm. 27, se hacen en la misma forma que los no me olvides, así como los azules, cuya descripción está en el pastel del mismo nombre.

Los clavelitos estilizados, en blanco, se confeccionan cortando dos círculos, el primero de 4 cm de diámetro, ligeramente grueso, que se pliega muy profusamente en la orilla, se dobla en dos y luego otra vez en dos; se pega en alambre del núm. 20, que tendrá un gancho en la punta para formar un centro; se deja secar esta primera inserción; enseguida se corta otro círculo de 5 cm de diámetro y también se pliega para pegarse abajo de la primera capa.

Se deja secar muy bien y se le acopla un pequeño cilindro de pasta verde bajo la flor, que simule el cáliz y cuatro o cinco triangulitos para figurar los cépalos. Cuando haya secado perfectamente se le da un toque rojo a los pétalos utilizando una motita de algodón y pintura en polvo, para matizar muy ligeramente los filos de la flor.

Las hojas chicas de rosa son iguales a las del pastel "Corazón" y se elaboran con cortador que se encuentra en las casas especializadas de artículos para decoración.

Una vez que se han hecho el óvalo, las rosas, las glorias y los no me olvides, la pasta restante se puede pintar de verde tierno para utilizarla con las hojas antes mencionadas.

Para confeccionarlas, se extiende la pasta ligeramente gruesa, se cortan y se les introduce con cuidado un alambre núm. 25, que vaya desde la parte baja hasta la mitad del centro, como si se fuera a poner una inyección subcutánea, de tal manera que el alambre quede introducido sin que se muestre ni por un lado ni por otro; ya armada se presiona en un marcador especial (que se consigue en casas especializadas de artesanías) para marcar las venas y se ponen a secar en una superficie mullida, para que no queden rígidas.

Cuando secan, se barnizan igual que las hojas del pastel "Chic".

De glass:

Las nubes se hacen con duya núm. 59°, sobre clavo y papel encerado, siguiendo la delineación adjunta; se armarán en alambre del núm. 27, con un pequeño cáliz.

Los muguet sueltos se elaboran de la misma manera que los del pastel "Beso".

Las cuatro partes de filigrana, para formar el marco, se hacen dos de cada lado, volteando el dibujo al revés para conformar el óvalo; el dibujo se pasa a papel de China (seda) o cualquier otro papel

transparente, para luego poner papel encerado encima y así ejecutar las piezas (véase fig. 17).

El marco parece ser difícil de realizar, pero no es así, simplemente se siguen las líneas del dibujo adjunto, utilizando cartucho de glass blanco o amarillo pálido, con abertura gruesa, para ejecutar los cordones, presionando para que resulten abultados; hay partes más prominentes que otras, en las que debe presionarse con mayor fuerza el cartucho para lograr abultar remates semiesféricos, como en el caso de los arabescos y puntos, festones, etcétera.

No hay que dejar líneas que no estén pegadas una con otra, sino procurar que todos los cordones tengan un punto de unión. Terminada cada parte se pasa a un cristal para que seque y quede plano.

Cuando las cuatro partes estén bien secas, quizá de un día a otro en buen clima o en dos días en el peor de los casos, se procede a pintarlas con polvo de oro metálico y mixtión de plátano (esencia de cambur), sin desprender las piezas del papel encerado; se dejan secar nuevamente. Ya se ha dicho en muy diversos párrafos que la pintura indicada no es comestible, pero se utiliza para dar mayor realce a una determinada decoración. Más adelante encontrará otras sugestiones de cómo resolver el colorido del marco, sin tener que utilizar el color oro.

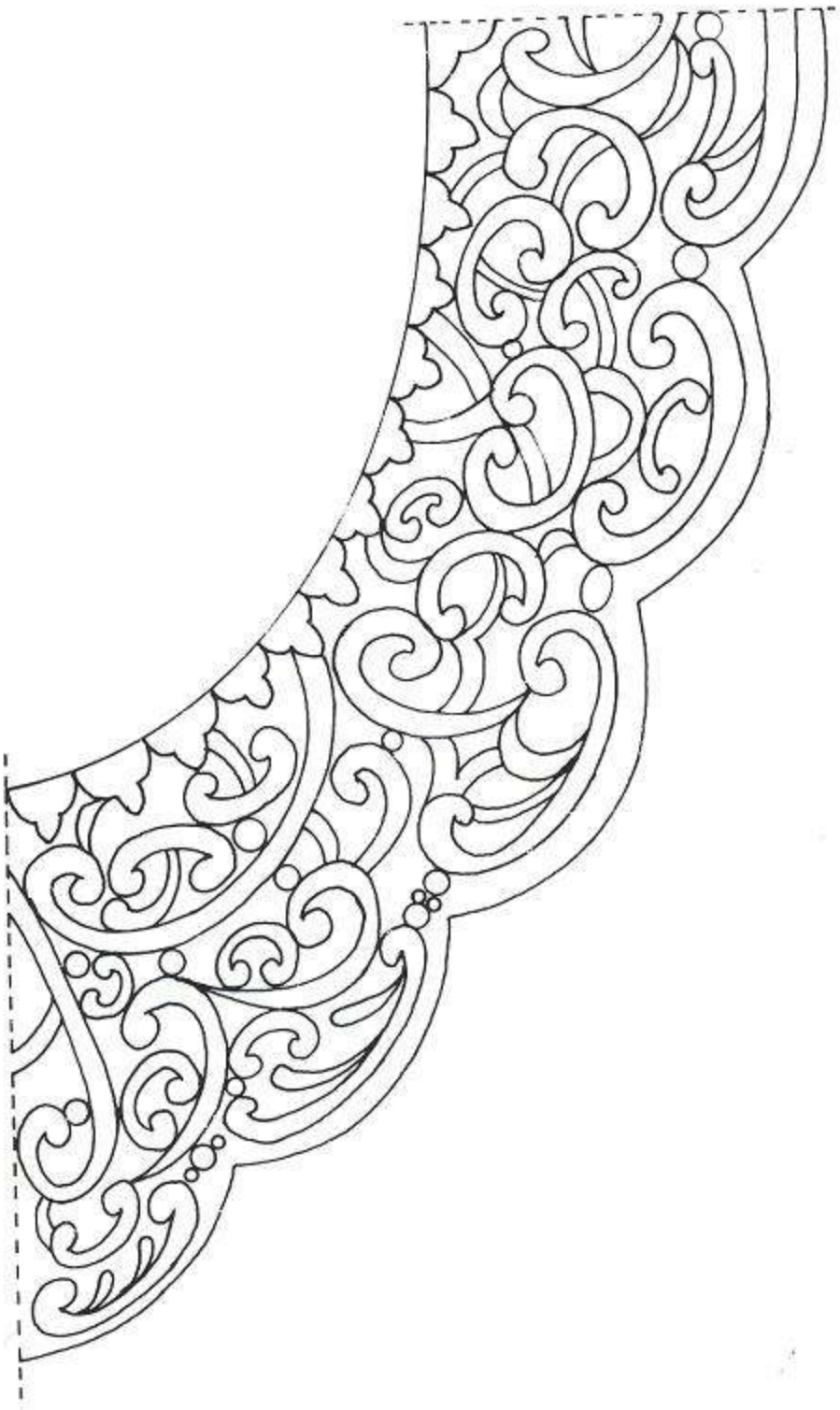
La preparación de cualquier adorno toma mayor tiempo que la terminación del pastel, pero la última parte del trabajo es la más agradable y satisfactoria por lo que nunca pesará haber puesto un poco de esfuerzo en su realización.

Teniendo nuestro bizcocho horneado, frío, relleno y resanado, se podrá cubrir con el fondant, ya sobre la tabla, sin forrar.

Enseguida se procede a la colocación del pequeño óvalo central, el cual ya puede estar adornado con las flores; para este proceso se enraman las hojas en guías de cinco cada una; las florecitas pequeñas en ramitos de tres o cuatro; y se colocan las guías de follaje, alrededor del marco, como base; enseguida se ponen algunas guías de florecitas; luego, entreverados, los clavelitos y se logra el punto focal con las rosas.

Cualquier indicación sirve sólo como orientación, pues siempre es más explicativo el modelo que se ilustra.

Las partes que forman el marco se desprenden con cuidado para de inmediato colocarlas en su sitio y no exponerlas a roturas. Lo más probable es que no coincidan perfectamente, pero no hay más que agregar algún cordón de enlace, hasta lograr la unión completa; los ajustes, desde luego, cuando hayan secado se pintarán del mismo color que el marco. Se agrega un festón grueso que cubre la unión del óvalo con el marco y se pinta también.



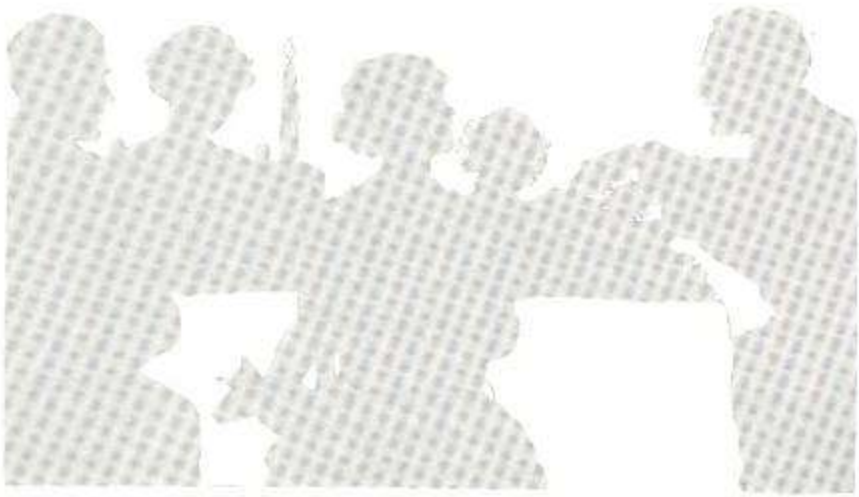
Filigrana

Figura 17.

Sugerimos ampliar este dibujo al tamaño que usted lo requiera.

El espacio libre del fondant se adorna con chochitos (perlitas) dorados, salteados, o bien, se ponen puntos gruesos de glass blanco para luego pintarse de cualquier color de los empleados en las flores, pero de preferencia, rosa o azul.

Se forra la tabla con el estaño corrugado y se termina haciendo una hilera de estrellitas de glass rosa y azul, alternados, utilizando duya núms. 19 o 27.





El pastel que aquí se presenta es muy hermoso, pero quizá sea muy grande para ciertas celebraciones. Si se desea más pequeño puede utilizarse el pequeño óvalo con flores y hacer un marco mucho más pequeño, con otro dibujo. Desde luego, hay que proporcionar el bizcocho al nuevo tamaño del adorno.

Otra opción es utilizar sólo el detalle del arreglo floral, siendo muy conveniente siempre ponerlo sobre una plaquita de pastillaje, pues así se podrá utilizar para hacer un cuadro auténtico.

En este caso se le pondrá el festón en la orilla, para rematarlo debidamente.

Para hacer el marco dorado, quizá se dificulte la obtención del polvo y su disolvente, o no agrade la idea de colocar algo que no es comestible sobre el pastel (aunque por lógica estos adornos se desprenden antes de repartir el bizcocho); entonces la mejor solución es ejecutar el marco en algún color que armonice con el arreglo floral; puede ser amarillo, azul cielo o blanco, en cuyo caso se pondrá fondant de cualquiera de los colores antes anotados, para que el marco resalte.

A las sugerencias dadas para la reducción del marco, puede aplicarse cualquier variación de color.

En lo que se refiere a las flores, siempre hay manera de cambiarlas al gusto del ejecutante, poniendo atención sólo a la proporción de los elementos. También se recuerda que las personas que decoran con cierta regularidad, siempre tienen flores sobrantes con las cuales pueden hacer un buen arreglo floral, sin tener que elaborar las que aquí se sugieren, siempre y cuando formen un conjunto armónico.



Homenaje

Eso es precisamente lo que se trata de hacer al obsequiar este pastel, rendir un homenaje muy especial a una persona muy querida. Su presentación tiene varios objetivos: el regalo de un cuadro, que puede conservarse para mucho tiempo y el de halagar con un exquisito perfume auténtico, que seguramente más tarde disfrutará con gusto.

Elementos

Tabla base redonda, de 70 cm de diámetro
Forro rosa, corrugado, con 4 pliegos de papel estaño
Bizcocho hexagonal, de 25 cm por lado, con 4 cantidades; horneado en 4 partes, lógicamente empleando 1 receta para cada parte
3 recetas de fondant, de color azul
1 receta de pastillaje
2 recetas de pasta para las siguientes flores:
1 rosa mediana, color rosa
1 rosa mediana, color amarilla, cada una con 5 pétalos grandes, 4 medianos y 2 chicos
5 botones, 3 en color rosa y 2 amarillos, cada uno formado con 2 pétalos medianos y 2 chicos
35 hojas chicas de rosa

60 no me olvides, de los más pequeños, armados en alambre núm. 27

2 metros de listón de seda (cinta) rosa muy tenue, de 5 cm de ancho

1/2 metro de cordoncito dorado

1 frasco de perfume auténtico, que no sobrepase de 7 cm de altura

Realización

El marco del cuadro, un óvalo redondeado de 31 × 34 cm, se modeló sobre un marco auténtico procediendo de la siguiente forma: primero se extiende el pastillaje semigrueso, y se coloca sobre el marco, presionándolo para que se marquen las conformaciones; luego se recorta la parte central, de tal manera que sólo quede el marco.

Cuando esté bien seca esta primera etapa, se corta la parte de atrás, que es una pieza semigruesa que se ajusta precisamente al filo exterior del marco y se dejan secar muy bien ambas piezas.

Con cartucho de glass de abertura mediana, se hacen los rebordados y festones que adornan el marco y se dejan secar; luego se pinta todo el aro con polvo de oro y mixtión de plátano (esencia de cambur).

La parte central del cuadro se forra de pasta negra, que se pinta con anticipación, para que esté bien disuelta. Así se unen la base del cuadro y el correspondiente marco. Por la parte de atrás se le acopla una pieza maciza, en forma de carrete, que tenga alrededor de 3 cm de diámetro por 2 cm de altura, la cual sirve de apoyo al colocarse el cuadro en el pastel y, más tarde, será de donde se ate un cordón con el que el cuadro podrá ser colgado.

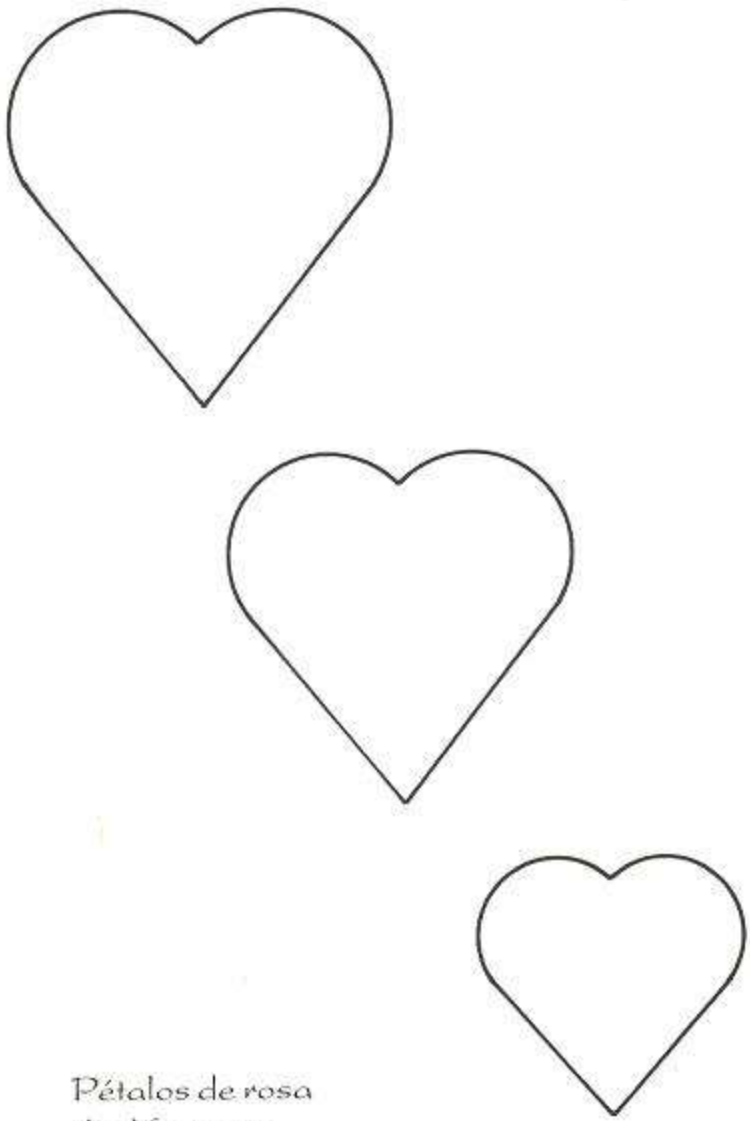
En cuanto a la confección de las rosas, se elaboran los pétalos en color rosa, en tres tonos, más claros los cinco grandes, poco más fuertes los 10 medianos y otro poco más los ocho más chicos; otro tanto se hacen en color amarillo, con lo que se formarán dos rosas medianas y seis botones, tres de cada color.

Los pétalos se modelan con el patrón adjunto (véase fig. 18), recortado en cartulina, o bien, con un cortador; los pétalos se obtienen de pasta extendida fina; se presiona la orilla del pétalo para afinarlo, las ondas se doblan para formar un rollito y en la punta se les hace un pliegue para que el pétalo forme una especie de concha; se ponen a secar boca abajo, sobre un pedazo de algodón, que ayude a conservar su forma cóncava, sólo fijándose que las ondas queden dobladas hacia arriba.

Para formar las flores se pegan cinco pétalos grandes sobre un pe-

dazo de papel encerado, utilizando un cartucho de glass duro al color; se forma un círculo, dejando los pétalos ligeramente levantados de la orilla; se ponen enseguida los cuatro medianos, encontrados; se hace un punto grueso de glass al centro, se pega un pequeño macito de pistilos y luego se agregan los dos últimos pétalos, más cerrados.

Los botones se hacen poniendo como base un pétalo mediano, con el rollito hacia abajo; luego se ponen dos chicos en forma de concha, y se cubren con otro pétalo mediano.



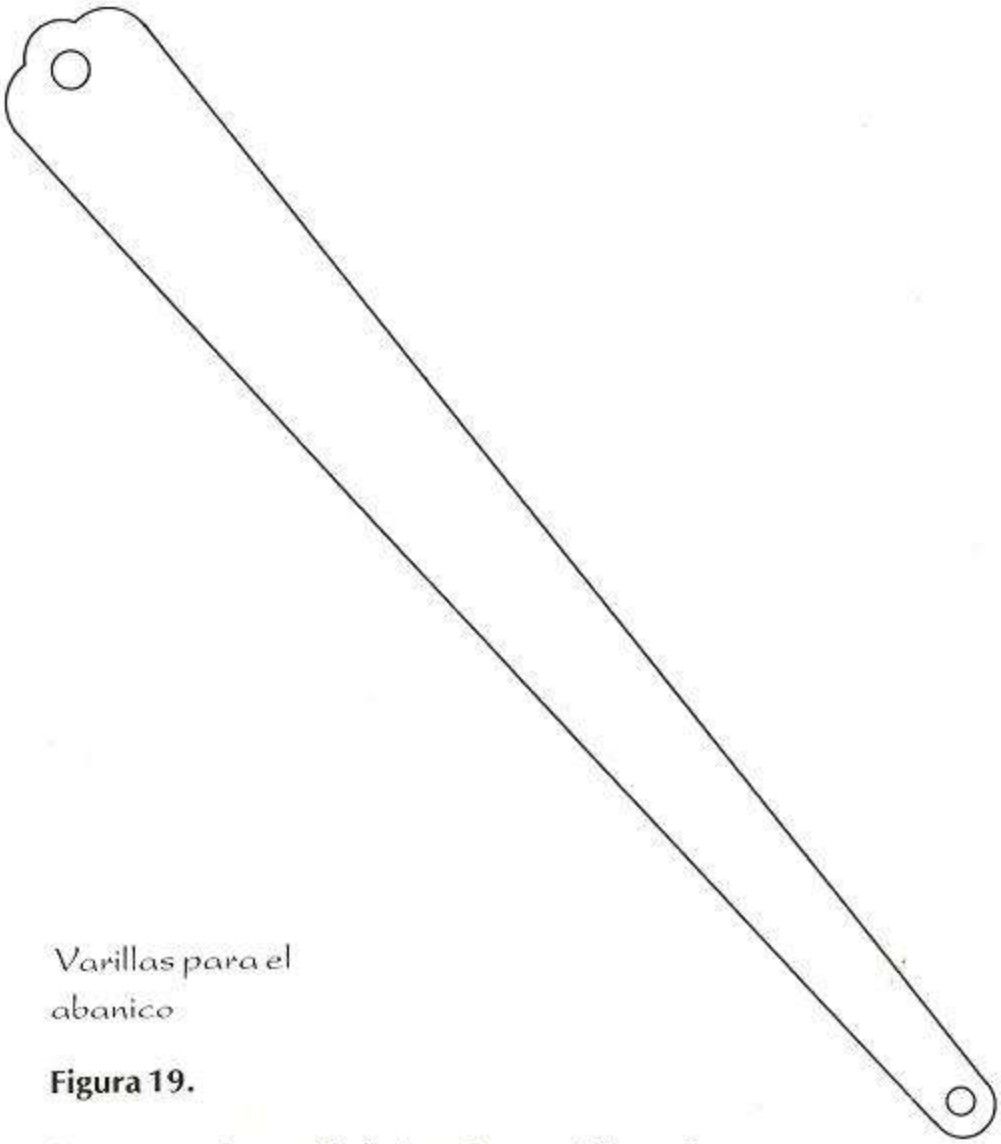
Pétalos de rosa de diferentes tamaños

Figura 18.

Las hojas se elaboran con el patrón del pastel "Corazón" y en la forma descrita en el pastel "Barroco", así como los no me olvides en el pastel del mismo nombre.

El arreglo floral se dispone enramando las hojas de cinco en cinco y asimismo, los no me olvides con cuyas guías se hace una guirnalda siguiendo la ondulación del marco. Después se colocan los botones, tres de cada lado, y al centro, las rosas.

Las varillas que forman el abanico se cortan de pastillaje de grueso estándar (véase fig. 19); ya secas se decoran las orillas ondeadas con cordones y una espiral y cuando secan se tiñen de oro.



Varillas para el abanico

Figura 19.

Sugerimos ampliar este dibujo al tamaño que usted lo requiera.

Una vez que el bizcocho esté ya relleno, resanado y cubierto con el fondant, se procede a acomodar los elementos anteriores.

Como se puede observar, el cuadro ocupa una buena parte de la superficie del pastel; las varillas del abanico se juntan para introducir por el agujero de la parte más angosta el cordoncito y así podrá desplegarse tanto como se desee.

Con el listón (cinta) se hace un lazo muy suelto, que se coloca detrás del cuadro.

Cuando la tabla ya esté forrada, se rematará la unión con el bizcocho, con estrellitas de glass azul, hechas con duya núms. 18, 19 o 27.

El perfume se coloca tal y como se muestra en la ilustración.



El frasco de perfume es un detalle muy especial, pero puede suprimirse.

Puede hacerse un bizcocho rectangular, más o menos de 35 × 45 cm, para colocar únicamente el cuadro.

Asimismo, se puede suprimir el marco y aprovechar la idea del arreglo floral, que deberá ser aumentado casi al doble, para colocar el bouquet en la misma posición que el cuadro.

También se puede aprovechar la idea del pequeño abanico para integrar con éste el perfume y un pequeño pañuelito de tul bordado con dibujos de glass, un adorno muy propio para regalo, en un bizcocho de reducidas dimensiones. Para este caso, primero deben ejecutarse los adornos, luego colocarse sobre una determinada superficie para decidir qué forma y tamaño de bizcocho le serán apropiadas para la colocación de los elementos antes mencionados.

Si no se pudiera conseguir el molde hexagonal se pueden colocar muy bien los tres motivos en uno redondo de 45 cm de diámetro, o hasta de 50 cm, pero sin eliminar ninguno de los tres adornos de esta decoración.

Bizcocho base



Ingredientes

250 g (1/2 libra) de mantequilla
250 g (1/2 libra) de azúcar granulada
250 g (1/2 libra) de harina
10 huevos
1 cucharadita de polvo de hornear

Manera de hacerse

Se acrema la mantequilla (que deberá estar a la temperatura ambiente, para lo cual se retira del congelador o refrigerador con la debida anticipación) utilizando una espátula de madera y un recipiente de cristal, acero inoxidable o plástico, etc., pero nunca de aluminio.

Se recomienda el uso de una batidora eléctrica, a velocidad media, para el batido de la mantequilla y las yemas, y a velocidad fuerte para espumar las claras.

Cuando la mantequilla esté blanda, esponjosa y ha bajado de color se le agrega el azúcar, se sigue batiendo y se añaden las yemas una a una. Aparte, se baten las claras hasta que estén duras pero no demasiado secas. Al batido de las yemas se le agrega la harina cernida con el polvo de hornear y por último se añaden las claras, las cuales ya no se baten, simplemente se mezclan suavemente para que no se baje el batido.

Se puede poner al gusto, para darle sabor, una cucharadita de esencia de vainilla, la raspadura de un limón o naranja, etcétera.

La mezcla se vacía en un molde de hojalata o aluminio, que estará bien engrasado con mantequilla o margarina y espolvoreado con harina.

Al vaciarse la pasta, ésta deberá desplazarse bien en todo el molde para evitar que levante más al centro.

El horno deberá precalentarse. La temperatura recomendable es de 325 grados Farenheit o 150 grados Celsius.

El molde debe colocarse en el centro del horno para una mejor cocción.

Pasados 55 minutos se verifica con un cuchillo o palillo, si ya está cocida la masa si el pastel es pequeño; en bizcochos más grandes, tarda un poco más. En todos los casos, el olor del bizcocho es un aviso de que está casi listo.

Al retirarlo del horno, déjelo enfriar por lo menos media hora, luego vacíelo en una superficie que resista el calor y que esté rociada con azúcar granulada, lo cual evitará que se pegue.

Advertencias importantes

Nunca trate de decorar un bizcocho que no esté frío.

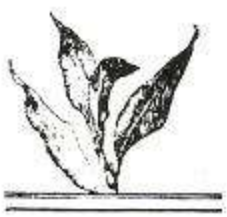
En sitios al nivel del mar o de poca altura, deberá reducirse el número de huevos, más o menos un 25%.

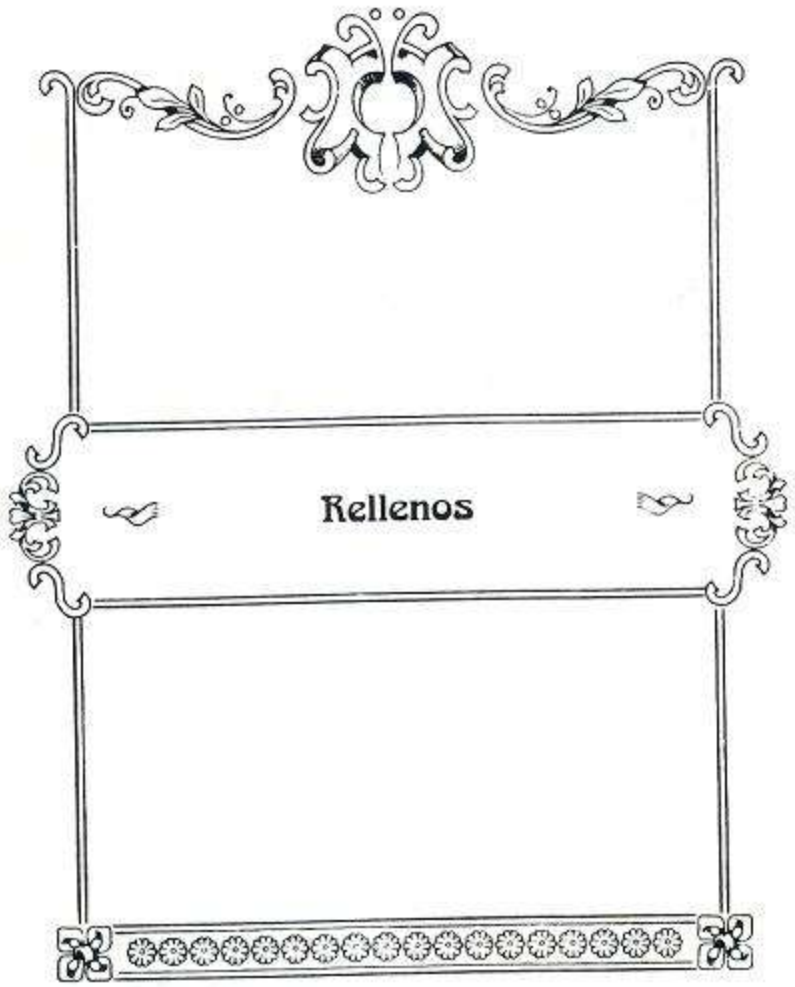
Lo más importante es usar ingredientes de la mejor calidad, sobre todo la mantequilla, pues cuando ésta se suple por margarina, aceites vegetales, etc., baja mucho la calidad y el buen sabor del pastel.

Las cantidades anotadas en esta receta rinden para 25 personas.

Tenga en cuenta que el pastel es un postre de lujo y, por lo tanto, no deben servirse rebanadas muy grandes. Siempre es preferible atender una nueva petición que exponerse a que se desperdicie buena parte en los platos.

Los bizcochos pueden rellenarse con mermeladas o jaleas de sabor al gusto o cremas especiales, como las que se sugieren más adelante. El relleno debe realizarse por capas, nunca más de una en pasteles de poca altura y no más de dos en bizcochos de 8 a 10 cm de altura.




Rellenos

Crema de nuez



Ingredientes

250 g (1/2 libra) de mantequilla
125 g (4 onzas) de nuez picada (casi molida)
1 lata de leche condensada de 397 g

Manera de hacerse

Se baten la mantequilla, que deberá estar a la temperatura ambiente, y la leche condensada, de preferencia en batidora eléctrica y a velocidad fuerte. Cuando ha espesado perfectamente se agrega la nuez y se mezcla a menor velocidad o a mano.

Notas

Las cantidades anotadas para estos rellenos alcanzan para poner dos capas en bizcochos de 30 cm de diámetro si son redondos, cuadrados de 25 cm por lado, rectangulares de 25 × 40 cm u ovalados, más o menos de las mismas dimensiones. La crema de vainilla tiene que emplearse de inmediato.

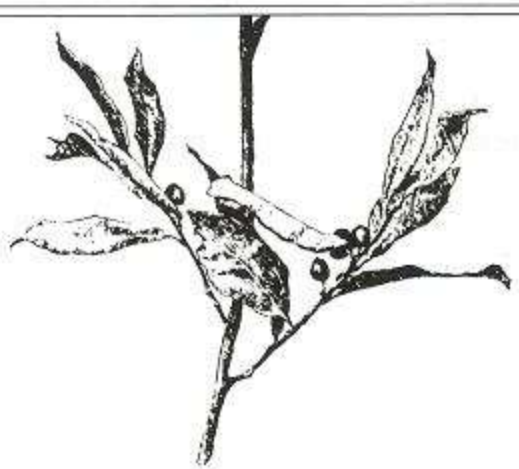
La crema de nuez puede hacerse y guardarse en el refrigerador para usos posteriores. Si ésta desea emplearse una vez refrigerada, tiene que volver a estar a la temperatura ambiente; si el clima es frío, debe volverse a batir ligeramente para que vuelva a tener la consistencia de una crema suave.

Crema de vainilla



Ingredientes

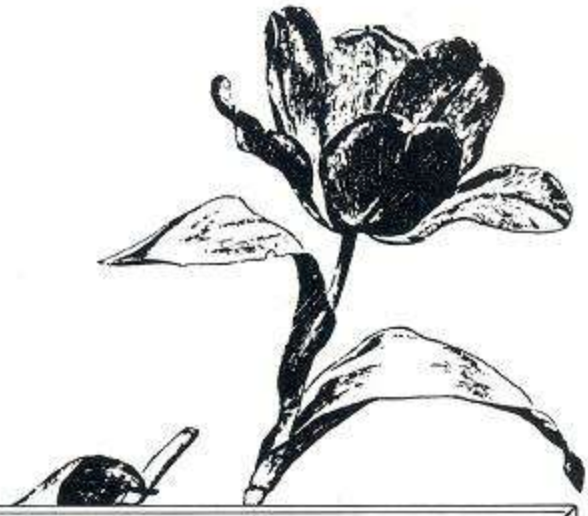
250 g (1/2 libra más 1 cucharada) de azúcar granulada
150 g (6 onzas) de mantequilla (fundida fría)
1/2 litro de leche (de preferencia hervida o dos vasos estándar)
6 huevos
2 cucharaditas de esencia de vainilla
60 g (6 onzas) de harina



Manera de hacerse

En una cacerola se ponen el azúcar y la harina; se agregan las yemas de una en una y se van mezclando con una espátula de madera o batidor de globo; se añade la leche y cuando se han mezclado bien los ingredientes, se ponen al fuego y se siguen moviendo, hasta que tengan una consistencia espesa, como crema; se retira del fuego y se le agrega la mantequilla. Por separado se baten las claras a punto de turrón y se les añade la crema de yemas –que ya deberá estar fría– y la esencia de vainilla.

Fondant extendido



Ingredientes

1 kg (dos libras, más dos cucharadas) de azúcar glass (azúcar para confeccionadores, para nevar, pulverizada, en polvo, etc.)
1 cucharada rasa, de goma tragacanto
1 cucharada de glucosa
5 cucharadas de agua
Miel de maíz, la suficiente para formar una pasta suave

Manera de hacerse

Se ciernen juntas en una tabla de amasar, el azúcar y la goma; se hace una fuente y se le agrega la glucosa y el agua; con las yemas de los dedos se mezcla la glucosa y se le va añadiendo el azúcar; luego se agrega la miel hasta formar una pasta de consistencia medio dura, que fácilmente se desprende de la tabla de amasar.

Se limpia perfectamente la superficie donde va a ser extendido el fondant y se espolvorea abundantemente con maizena, para que actúe como aislante.

El bizcocho o pastel que vaya a cubrirse ya estará emparejado, resanado y untado con una capa muy ligera de mermelada o jalea, de sabor al gusto, pero que esté muy tersa, sin trozos de fruta; si los tuviera entonces hay que molerla previamente en la licuadora.

El fondant se extiende con un rodillo grande, hasta dejarlo de 0.5 cm de grueso y calculando que alcance a cubrir con soltura la totalidad del bizcocho.

Con mucho cuidado se pasa de la tabla de amasar al bizcocho y se presiona con suavidad para que se pegue, evitando que se formen pliegues, sobre todo en los contornos.

Se recortan los sobrantes de la parte inferior del pastel con un cuchillo, de tal manera que el fondant quede al ras de la tabla base.

Los recortes sobrantes pueden reamasarse y guardarse en un frasco bien tapado (de cristal o plástico) para su uso posterior.

La cantidad anotada en la presente receta alcanza a cubrir perfectamente un bizcocho hasta de 30 cm de diámetro.

Nota importante

Este tipo de fondant puede prepararse con anticipación y guardarse bien tapado en un frasco o recipiente hermético en el refrigerador. Cuando vaya a emplearse, se saca un poco antes para que esté a la temperatura ambiente, se reamasa y se extiende para cubrir el pastel en la forma antes descrita.

Glass

La fórmula del glass podríamos llamarla la fórmula milagro, pues con ella se puede hacer desde la decoración más simple y sencilla hasta el trabajo más profesional. Y es tan dúctil, maleable y de tan sencilla confección que es un halago su elaboración y más aún su empleo.

Para prepararlo se pone una clara de huevo en un tazón de porcelana, plástico o acero inoxidable; se bate ligeramente con un batidor de "globo" únicamente a que espume y que los grumos naturales de la clara se hayan disuelto, pero nunca hasta el "punto de turrón". Por separado se tiene alrededor de 250 gramos de azúcar glass, muy bien cernida, la cual se va agregando a la clara, cucharada por cucharada, hasta que se absorba, y se mezcla con una espátula de madera o cuchillo sin filo; cuando se consigue un punto sumamente espeso, que casi no pueda moverse, se le agrega el jugo de medio limón y se prosigue batiendo hasta conseguir una consistencia de crema muy espesa. Se cubre con un lienzo húmedo, muy bien exprimido, si se va a utilizar

de inmediato o se guarda en un frasco muy bien tapado, pues el aire es un gran aliado cuando queremos que el glass se seque rápido una vez trabajado; por el contrario, hay que evitar dejarlo al descubierto cuando no se ha manejado pues de inmediato se reseca y, por lo tanto, impide que al trabajarse se deslice con facilidad.

He aquí una serie de pequeños consejos dictados por la práctica que le ayudarán a aprender a hacer un glass ideal, que será de gran ayuda cuando se disponga a trabajarlo para la decoración de un pastel o adorno, como flores, filigranas, etcétera.

1. Procure conseguir azúcar glass de la mejor calidad, pues hay muchas en el mercado que no están bien molidas; para otras se ha utilizado para su molienda azúcar granulada del tipo estándar, no refinada, por lo tanto, aun cuando muchas veces esté bien molida, al hacerse el glass o cualquier otra preparación resulta de un tono oscuro muy poco favorecedor para nuestras decoraciones.
2. Saque su clara con anticipación y déjela orear un poco, para que al resecarse se evapore el agua que contiene y su porción de albúmina, que es el otro componente de la clara, le dé a ésta mayor consistencia.
3. Al batir su glass, no se apresure demasiado; vaya agregando el azúcar poco a poco y batiendo muy bien en cada adición, hasta que esté muy emulsionado el batido.
4. No agregue las gotas de limón hasta que esté bien espeso.
5. No bata nunca más de dos o tres claras a la vez, pues se dificulta mucho el batido.
6. De preferencia no use batidora eléctrica, pues las fuertes rotaciones de este aparato rebaten demasiado el glass haciéndolo muy esponjoso y, por lo tanto, al trabajarlo resulta muy quebradizo. Otro inconveniente al utilizar batidora eléctrica, es que el azúcar en polvo, al batirse demasiado fuerte, vuela y se introduce en la maquinaria; con el prolongado uso de este método se arriesga a eliminar el aceite del motor, que a la larga acaba por quemarlo.

Recomendaciones

Bata su glass a mano, pues será mucho más fácil trabajarlo, rendirá una tonalidad más pura al teñirlo y se secará más rápido.

Lo que más se dificulta, sobre todo a los principiantes, es el punto al que debe estar el glass para trabajarlo.

Para saber si el glass está a punto para ejecutar cordones o flores

muy pequeñas, tiene que tener un punto medio, es decir, ni demasiado flojo ni espeso; al ejecutar sus adornos, éstos conservarán las conformaciones en que se ha trabajado; si los trazos se desdibujan es que el glass está falto de punto; si por el contrario, le es muy difícil trabajarlo y se corta el cordón muy fácilmente, es que está demasiado duro; entonces, basta ajustar el glass a su requerimiento de uso. Si está flojo se le agrega más azúcar, rebatiendo un poco, y si está demasiado espeso, se le agregan unas gotas de limón. Hay que tener en cuenta que el glass nunca se echa a perder, pues siempre puede ajustarse a determinado requerimiento, cuidando siempre que esté debidamente cubierto antes de usarlo y que esté fresco.

Otra regla segura es observar su apariencia: si el glass está flojo, su aspecto será brillante; si está duro, se notará opaco; pruebe y verá que con la práctica bastará mirarlo para darse cuenta de su punto.

Aplicación

Puede decirse con toda seguridad que el glass es, como se decía al principio, una fórmula milagrosa, pues con ella se puede decorar un pastel, sin tener que recurrir a ninguna otra cosa, pues con dibujos y flores se hacen maravillas.

También se emplea para conjuntar piezas de pastillaje (fórmula que veremos más adelante); para confeccionar todo tipo de flores y para peinar y adornar figuras escultóricas de pasta, lo cual se detallará posteriormente.

Resumiendo, el glass es nuestra mezcla favorita, para adornar, pegar, ensamblar y hasta construir, cuando se utiliza para filigrana, que es quizá uno de los adornos más exquisitos que pueden confeccionarse con nuestra fórmula, la cual es insustituible, útil y versátil, para la decoración artística de pasteles. Si la ensaya verá que nunca la defraudará y constituirá en todo momento la más fácil, adaptable y segura de nuestras fórmulas.

Práctica

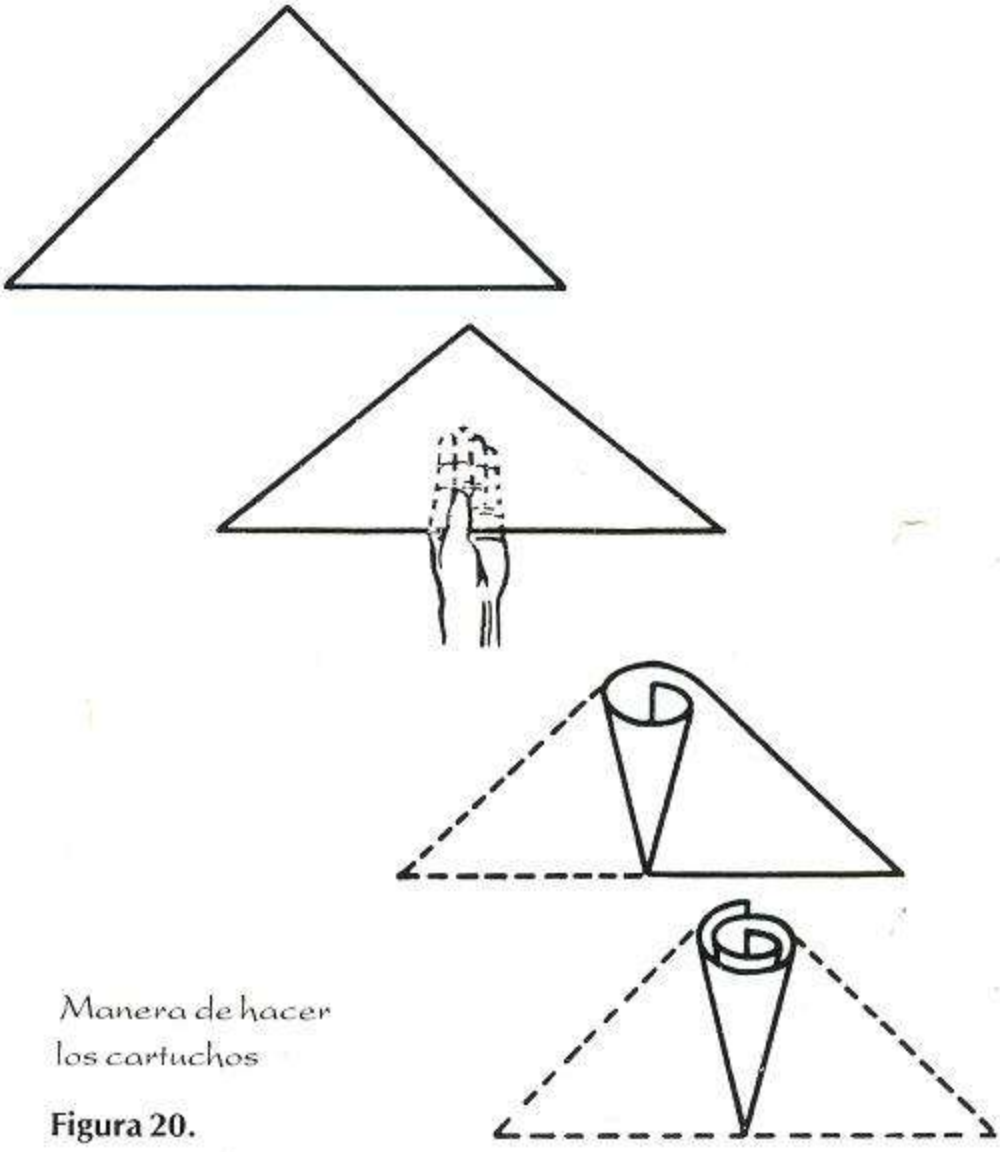
Para verificar su utilidad debemos empezar por practicar cordones y puntos variados, primero colocando un dibujo como guía sobre el que se pone precisamente papel encerado o parafinado, y sobre éste se ejecutan los trazos.

Para realizar este ensayo es necesario utilizar un "cartucho" o cono confeccionado con papel celofán del tipo no impermeable, que se hace de la siguiente manera:

Se corta un triángulo de 34 cm en el lado bajo y 24 cm en cada línea diagonal. Se toma el cartucho por el lado más grande, la punta de arriba se enrosca para formar la primera parte del cono; la parte suelta de abajo se enrolla también hasta conseguir el cono completo; para mejor comprensión, obsérvense las figuras 20 y 21.

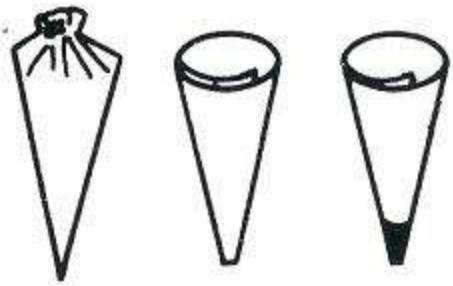
El cono o "cartucho" se llena con glass, que desde luego estará recién batido y a punto, abarcando tan sólo dos terceras partes del cartucho. Hay que procurar que al meter el glass se haga en pequeñas porciones para que no se atore arriba; enseguida se doblan la puntas para evitar derrames.

Cuando el cartucho está lleno se le corta la punta, tanto como se requiere el grueso del cordón que vaya a ejecutarse.



Manera de hacer los cartuchos

Figura 20.



Cartucho cerrado, abierto y con duya

Figura 21.

En otros libros se sugiere el empleo de variados tipos de papel para hacer cartuchos, pero la experiencia me ha demostrado que el celofán es el más práctico, pues no se afecta por la humedad del glass; su transparencia nos permite verificar el color, cosa útil cuando se trabaja con varios tonos a la vez; su resistencia permite rellenarlo nuevamente; su costo es bajo por su rendimiento y la suavidad facilita notablemente el trabajo.

La correcta postura para manejar el cartucho con facilidad es tomarse entre los dedos índice y medio y empujar con el pulgar, como si se tratara de una jeringa para inyectar.

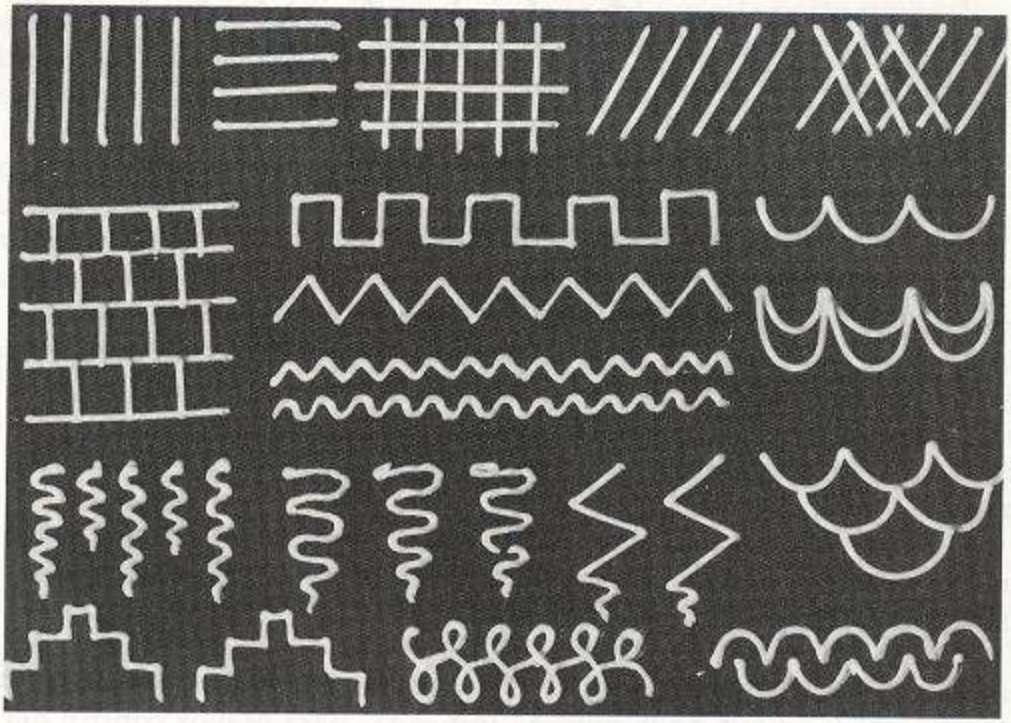
Cuando se vaya a trabajar el glass en dibujos pequeños, flores diminutas, adornos finos, etc., es prudente utilizar un cartucho pequeño, de la mitad de la medida indicada, para mayor control del pulso, cosa que se explica fácilmente poniendo el ejemplo de las personas expertas en costura, que siempre emplean hebras cortas, para mayor rapidez en su movimiento de puntear; por tanto, el cartucho chico ayuda mucho al realizar trazos de cordones con mayor precisión y facilidad.

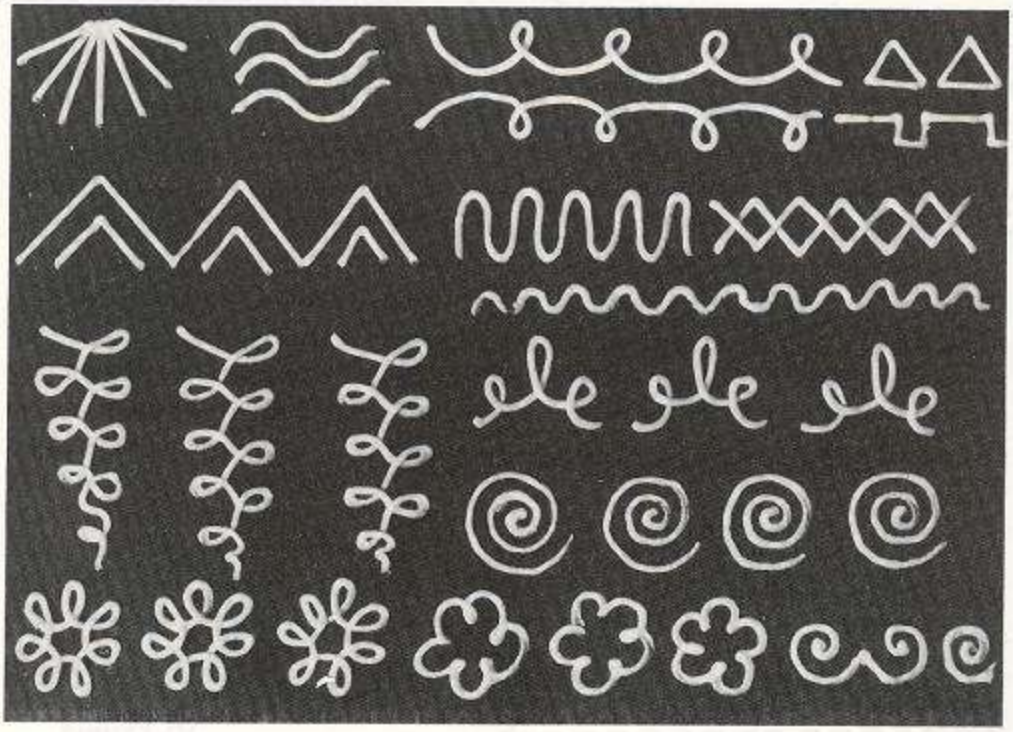
Cuando se utiliza duya, es necesario emplear cartucho regular, pues se emplea mayor cantidad de glass para cualquier trazo, pero más adelante se dirá la manera correcta del empleo de las duyas.

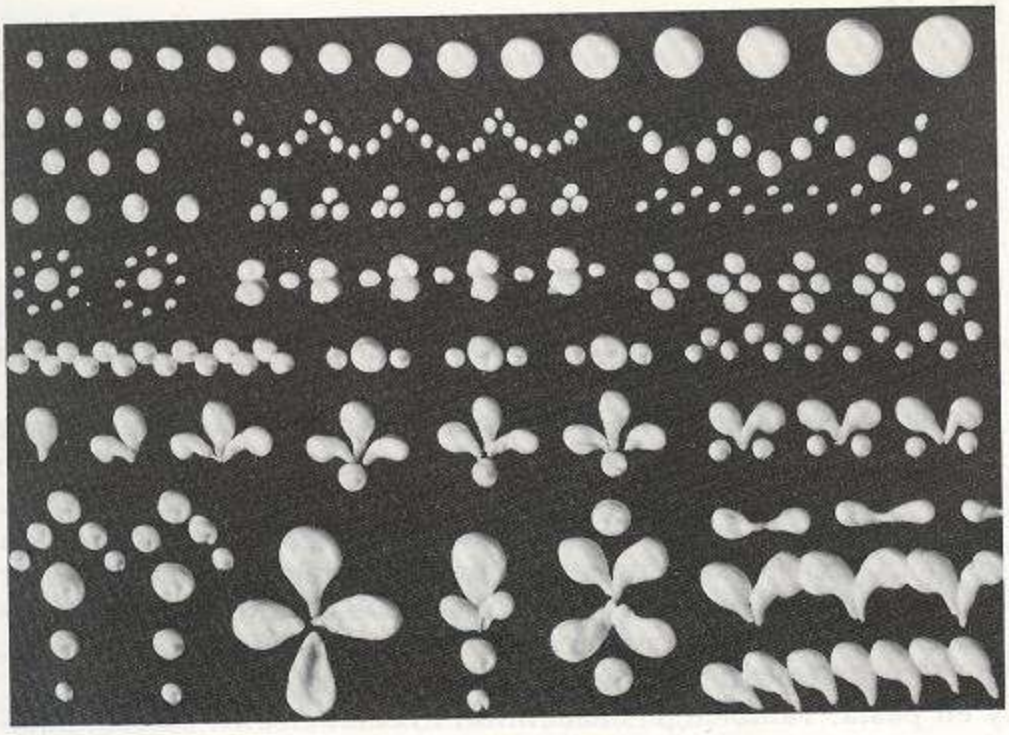
Para disponernos a nuestros ensayos con cartucho, basta seguir los ejemplos de líneas y puntos preliminares que se ilustran, indicando que para trazar cordones rectos es necesario apoyar el cartucho en un punto inicial y enseguida despegar el cartucho del papel, continuando la presión del cartucho, para que el cordón se lleve al aire y se vuelva a apoyar en el papel o superficie a decorar, cuando el cordón tenga el largo deseado. Nunca un cordón debe hacerse arrastrando el cartucho en la superficie donde se trabaja.

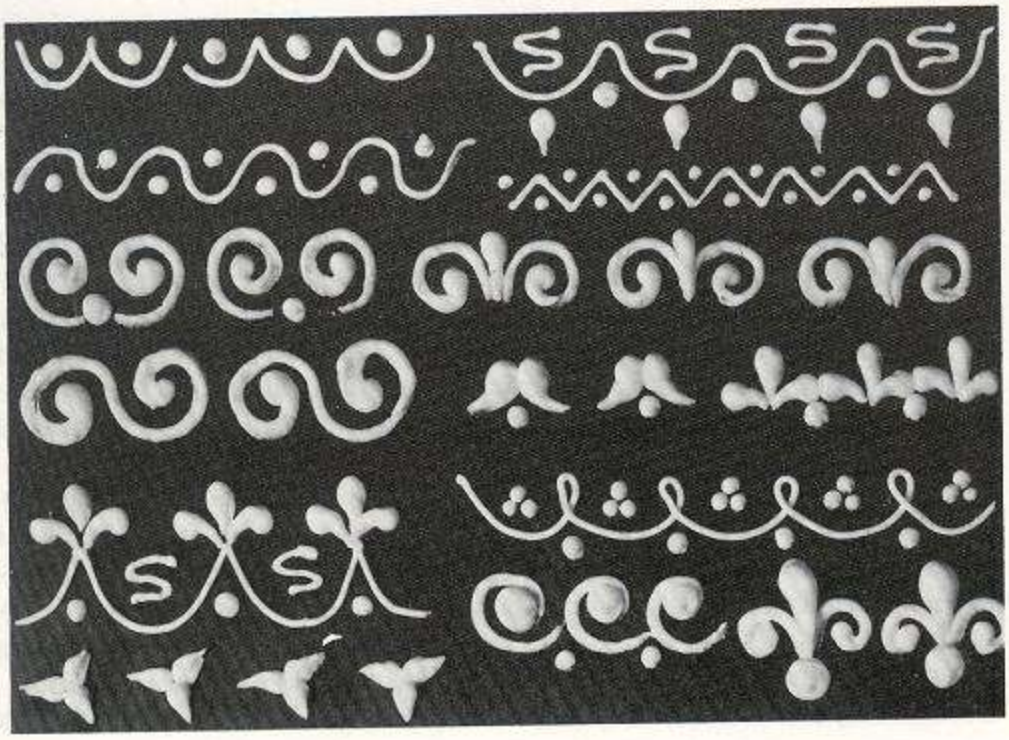
Deben practicarse los trazos más elementales, para después continuar con festones o puntos, arabescos, etc., hasta sentir que se tiene un determinado dominio tanto de la presión que se le da al cartucho, como de la soltura del pulso para delinear bien los trazos. Todo esto es cuestión de práctica.

Trazos básicos con glass









Colorido

El glass, tanto como otras preparaciones que se emplean en la decoración de pastelería artística, se puede teñir de muy diversas tonalidades de acuerdo con nuestros deseos o aplicaciones. Para esto es necesario utilizar colores vegetales o artificiales comestibles.

En el mercado se expenden todo tipo de colorantes, principalmente en las casas que venden productos para dulcería, panadería, pastelería, etc., pero hay que tomar muy en cuenta la concentración de los colores; pues las hay desde un 10% hasta un 85%, acarreando esta diferencia variados problemas tales como: al usar un color poco concentrado, tiene que hacerse una aplicación muy abundante del tinte y esto es perjudicial, dado que al agregar mucho colorante, también se agrega sal, que es el incipiente; en colores de mayor concentración, sólo tendrá que usarse una pequeña cantidad para lograr un buen teñido. Claro está que los colores muy concentrados son de mayor precio, pero rinden mucho más y evitan trabajo al conseguir una determinada tonalidad con menor esfuerzo.

Hay dos tipos de colores, en polvo, que son los más convenientes, y en pasta. También se encuentran frecuentemente colores líquidos, pero son los menos aconsejables, dado que su concentración es sumamente baja.

Se aconseja, por tanto, adquirir colores en polvo, de la más alta concentración posible y vaciar muy poca cantidad en un pequeño recipiente y añadir unas gotas de agua para que quede como una pasta ligeramente espesa.

Para aplicar el color al glass, se usa un palillo para dar toques muy insignificantes; para pasta o pastillaje, fondant, etc., que son preparaciones de mayor volumen, hay que agregar mayor cantidad, con mucha precaución, pues cuando el material se sube de tono, ya no es fácil aclararlo aun agregando preparación blanca; cuando exista abuso del color hay que emplear una pequeña cantidad de la fórmula oscura como tinte en otra pequeña proporción, para teñir material blanco; nunca agregue glass blanco, por ejemplo, a algún tono subido, pues será muy difícil moderar el color, aun cuando muchas veces se agote el material disponible; siga el consejo antes anotado, que siempre será más fácil y práctico.

Para colores sombreados, cuando el glass está a punto de emplearse, se le dan pequeños toques de azul al glass blanco, por ejemplo si se quieren imitar olas, y después se le dan dos o tres vueltas muy superficiales y esto bastará para batirlo. Para imitar mármol, se añaden pequeñas porciones de negro y verde, de preferencia de pasta, a pastillaje blanco, que se deja casi sin mezclar; así al extenderlo resultará veteado.

Si sus pinturas tienden a secarse por falta de uso o por estar en

recipientes destapados, no tiene más que volver a agregar unas gotas de agua y estarán listas otra vez para volver a usarse.

Los colores básicos son: rojo, amarillo y azul. Con estos tintes se pueden conseguir casi todos los tonos existentes, pero es más conveniente adquirir, aparte de los colores básicos anotados, otros muy utilizados como verde limón, rosa brillante, café chocolate, negro y violeta. Con este surtido podrá hacer cualquier matiz, combinando los colores según su gusto o requerimiento, para lo cual y a manera de guía se citan algunas combinaciones:

Azul agua. Añadir un toque ligero de verde a material teñido de azul.
Beige. Poca cantidad de café y toques de rojo y azul.
Carne. Rojo, amarillo y un toque insignificante de café.
Crema o paja. Con una pequeña cantidad de amarillo huevo.
Fresa. Emplear una dosis media de rojo.
Gris. Se obtiene con una pequeña cantidad de negro.
Ladrillo. A material amarillo añadir un poco de rojo.
Morado. Color violeta en fuerte dosis.
Orquídea. Violeta y rosa brillante a partes iguales.
Salmón. Añadir un toque de amarillo a material rosa.
Verde limón. Partes iguales de verde y amarillo.
Verde seco. Añadir al verde un poco de café.

Los colores metálicos como oro, plata, cobre, etc., pueden ser aplicados en determinadas decoraciones para realzar nombres, fechas y otros, pero debe advertirse que estos polvos no son comestibles, por lo tanto, deben usarse con mucha precaución y en todos los casos no deben ingerirse.

Tales pinturas pueden adquirirse en cualquier casa de pinturas y disolverse para algún detalle muy pequeño, con un poco de alcohol. Para piezas de mayor tamaño y que tienen que ser manejadas, se tendrá que disolver el polvo de oro o cualquier otro tono metálico con mixtión de plátano (esencia de cambur) como para cálices, números de regular tamaño en pasteles de aniversarios, etc., pero desde luego en cada caso se da la debida orientación en las descripciones.

Duyas

La duya es un pequeño cono metálico con aberturas de distintas formas que permiten trabajar el glass para confeccionar flores, bordes, repujados, etcétera.

La colección original es alemana y a raíz de la Segunda Guerra Mundial, la fábrica se trasladó a Estados Unidos. Consta de numero-

sos modelos, pero la práctica actual aconseja no contar más que con los estrictamente indispensables que son 12 y cuyos números son los siguientes:

Del 1 al 5, que sirven para puntos y cordones, pero que en varios casos pueden ser suplidas por un cartucho "cerrado".

Enseguida, los números 58, 59°, 59, 60 y 61, para flores, que son estrictamente indispensables.

Y los números 18 o 27, para festón y 46 y 47 para listón. Hay que tener cuidado de conseguir los números indicados que son los legítimos profesionales, pues abundan en el mercado un sinfín de juegos de duyas, de distintas numeraciones y variadas figuras, que no son útiles o poco utilizadas, por lo que no vale la pena adquirirlas.

La siguiente ilustración muestra las duyas auténticas, así como un tipo de "clavo" muy útil para la confección de flores de glass (véase fig. 22).

Para dar una orientación segura de la utilización de duyas y clavos, se explicará que hay dos posiciones de duya: horizontal y vertical.(véanse figs. 23 y 24).

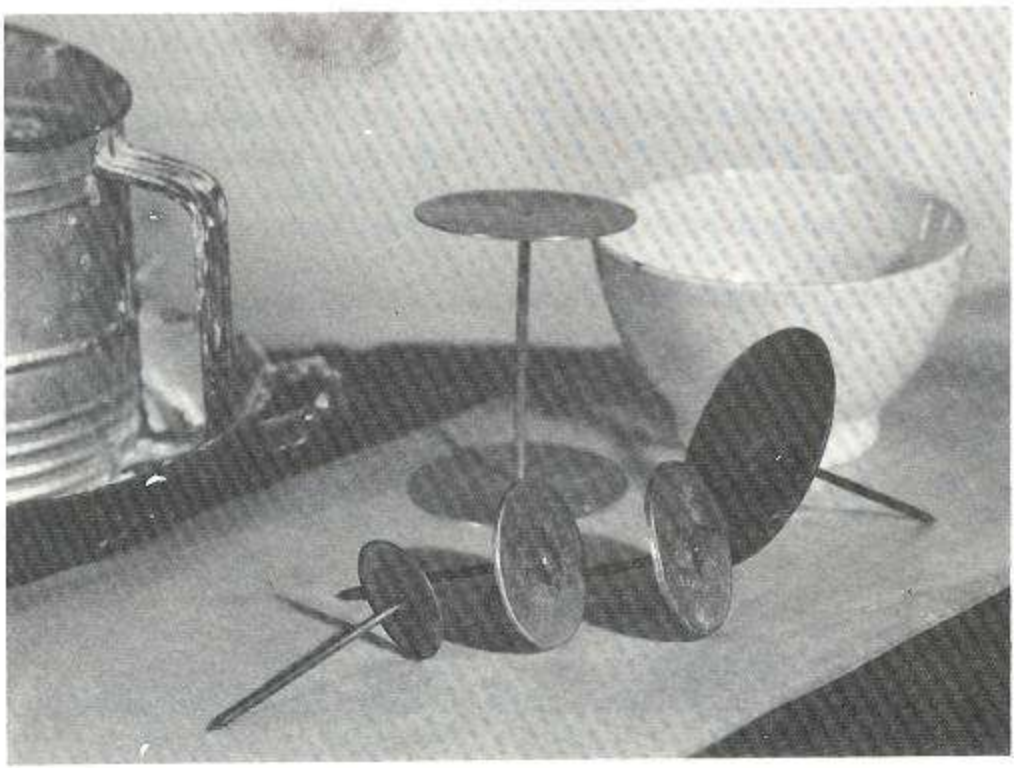


Figura 22. *Clavos*

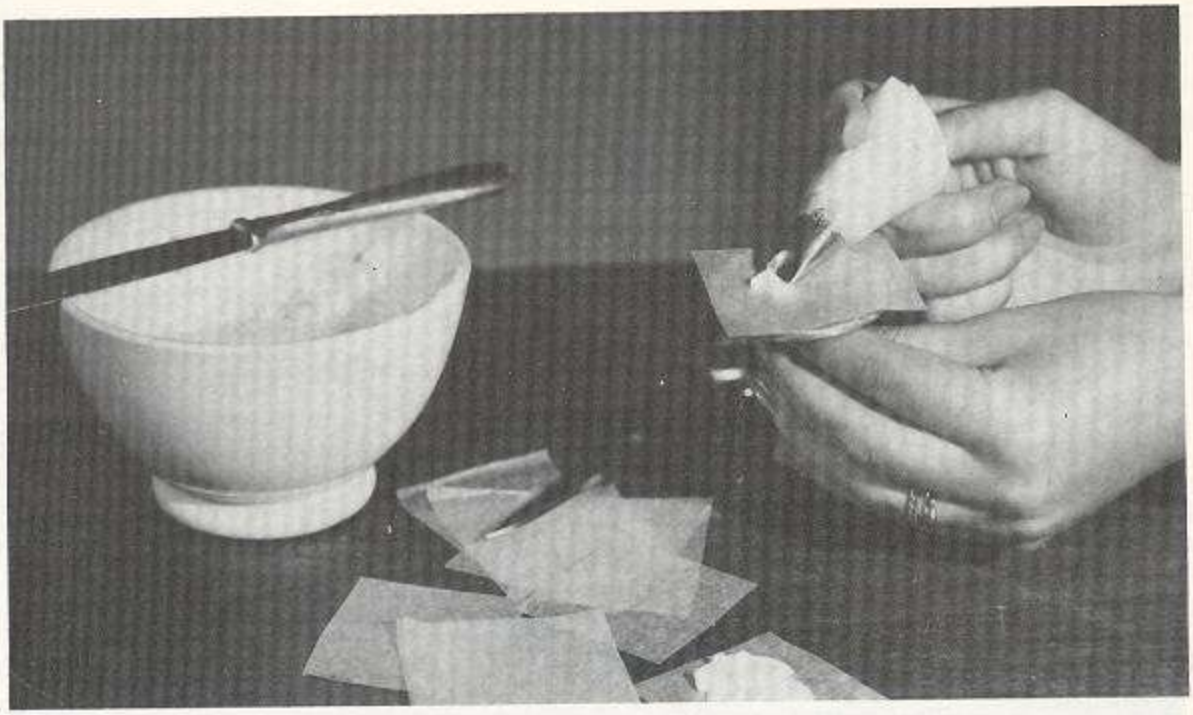


Figura 23. Posición de duya horizontal

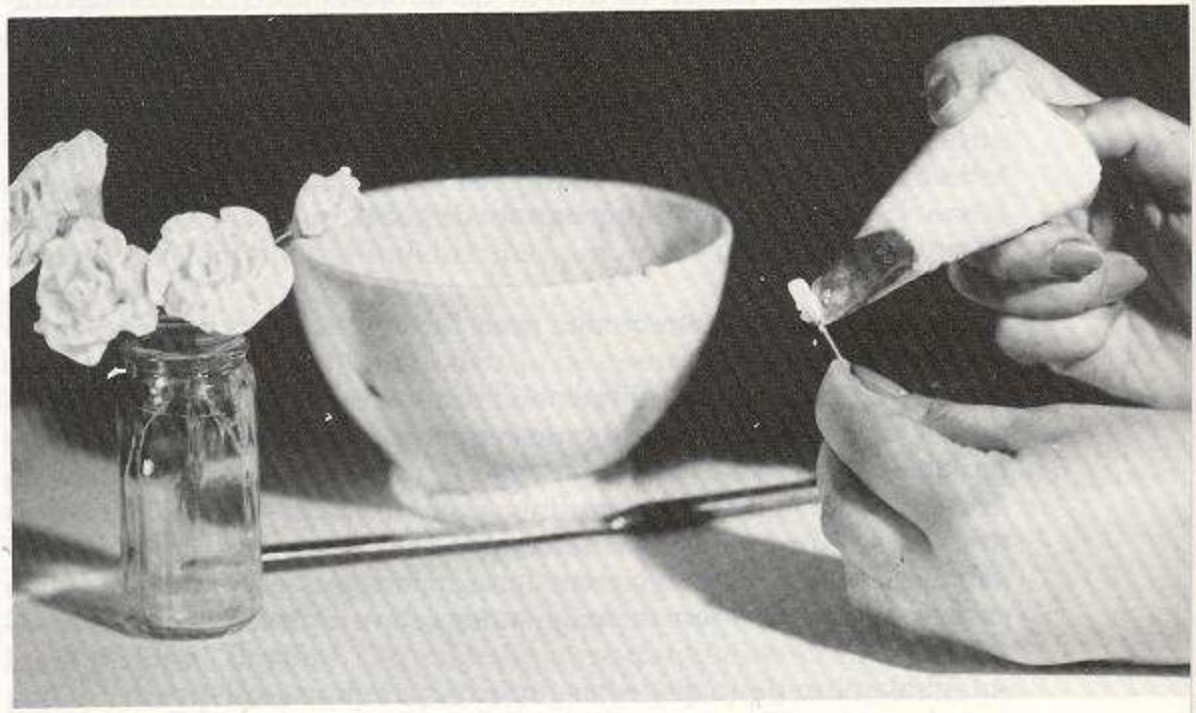


Figura 24. Posición de duya vertical

Para las flores que se hacen directamente en el alambre, como la rosita, el muguet, etc., la abertura de la duya se coloca precisamente en posición vertical. Observe las ilustraciones y notará la diferencia de las posiciones de duya, muy claramente.

Acerca del clavo, puede anotarse que es un círculo de hojalata o latón, al que se le suelda una pequeña varilla o clavo grande; también los hay con dos círculos, de 5 y 7 cm de diámetro, los cuales son muy útiles pues pueden pararse fácilmente en su mesa de trabajo, cuando usted quiera hacer una pausa. En estos clavos no se deteriora la flor o pétalo sin terminar y facilita su almacenamiento.

El clavo se sostiene con los dedos índice y pulgar de la mano izquierda y su movimiento rotativo tiene también que ser a la izquierda.

En algún caso de urgencia o impedimento de adquirir un clavo, puede ser suplido por una copa pequeña de vino, que tenga el asiento plano.

Alambres

El alambre es un recurso insustituible para armar flores, ya sean de pasta o de glass, con lo que pueden enramarse con facilidad y conjuntarse para formar un bello bouquet o arreglo que sirva para decorar un determinado pastel. Es uno de los adornos preferidos en decoración por su belleza, adaptación a toda clase de celebraciones y de más fácil solución.

Hay infinidad de alambres para flores y follajes, que se expenden en las casas especializadas en artículos para decoración, pero no es del todo adaptable para nuestras frágiles flores de azúcar, por lo que se aconseja el uso de alambre **magneto de cobre** que tiene las siguientes ventajas:

1. Este alambre ofrece una gran flexibilidad, y al mismo tiempo resiste el peso de las flores.

2. Sus numerosos calibres nos proporcionan la facilidad de emplear con toda seguridad el grueso más apropiado para armar determinada flor o follaje, así se cataloga desde el núm. 1, que es el más grueso, hasta el núm. 36, tan fino como una hebra de hilo. Nosotros tomamos los números intermedios para señalar que los más utilizados son: 23, 24, 25 y 27; para ciertas flores más pesadas, el núm. 20 y para casos especiales como rosas gigantes, claveles, ciertos soportes, el núm. 15.

El alambre tiene que estar forrado, para lo cual se puede utilizar papel crepé o "flor-a-tape", siendo este último el más conveniente pues su especial engomado permite que se adhiera más fácilmente,

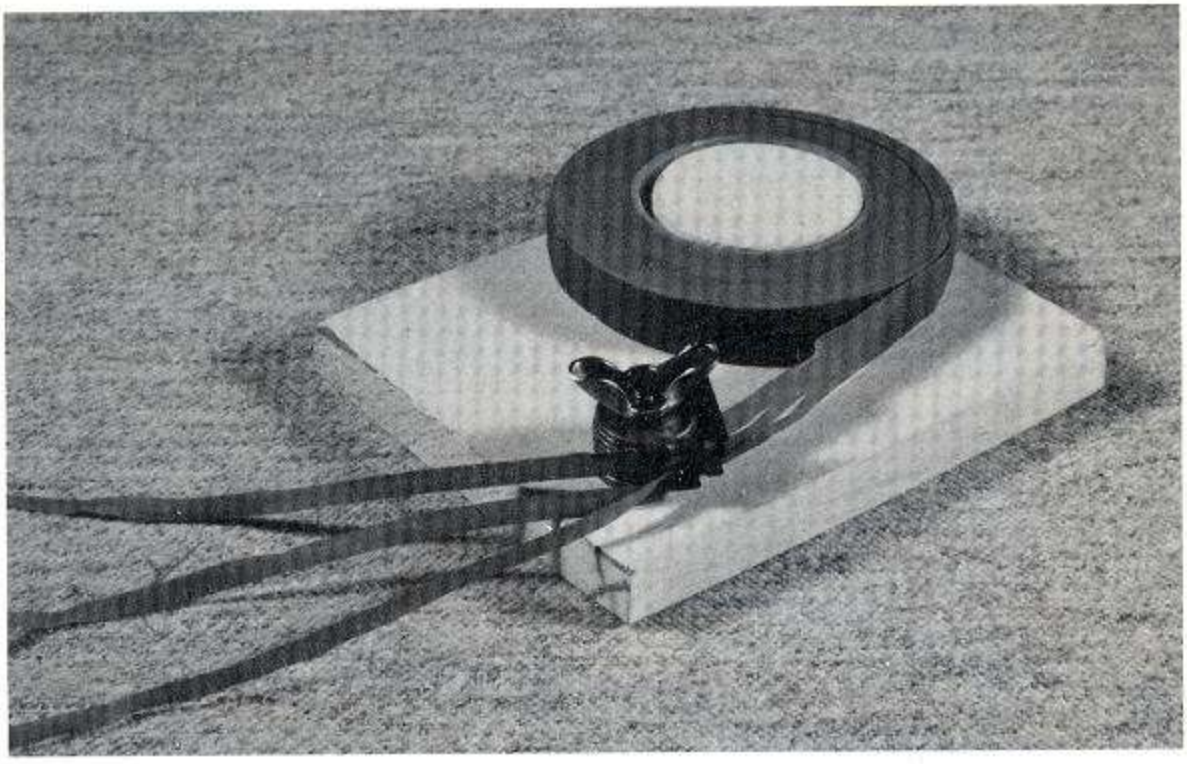


Figura 25. Corta-tape

evitando que se desenrolle, sobre todo en las puntas. El "flor-a-tape" viene en rollo de tiras de 1 cm de ancho, pero debe cortarse para que quede de un cuarto de centímetro, pues así se facilita el forrado del alambre y no queda grueso. Para cortarlo, se utiliza un "corta-tape", aparato pequeño que se puede conseguir en las casas de decoración (véase fig. 25).

Para lograr un buen forro se toma la punta del alambre, y la punta del "flor-a-tape" se coloca por debajo de éste; se enrosca la punta, rodando los dedos índice y pulgar, mientras se estira la tira de "flor-a-tape", para que el forro quede muy bien ajustado al alambre; al principio se dificultará un poco el forrado, pero con la práctica, el trabajo será más sencillo. Los alambres deben cortarse del largo necesario. El forrado con tiras de papel crepé, que desde luego también serán muy angostas, se hará de la misma forma, pero engomando o mojando con clara de huevo la punta del papel para que al empezar, el forro se adhiera mejor al alambre. Otro detalle importante es conseguir ya sea papel crepé o "flor-a-tape", de color verde tierno, pues hay otros tonos de color verde muy oscuros, que dan un efecto muy sombrío a los arreglos.

Cálices

El cáliz es un pequeño cono de glass verde, medio duro, que se hace sobre un pequeño cuadrito de papel encerado y al cual se le introduce un alambre con un pequeño gancho muy cerrado en la punta, precisamente al centro del pequeño cono de glass; de inmediato se voltea para que el cono quede hacia arriba. Con un pincel fino con goma o clara de huevo, se alisa, hasta unir muy bien el glass con el alambre; se ponen a secar en un frasco o encajándolos en un "stereoform".

Los cálices se hacen más chicos o grandes dependiendo del tamaño de la flor y grueso del alambre; así flores más grandes tendrán que ser armadas en alambre más grueso y consecuentemente el cáliz será de mayor tamaño; las pequeñas serán armadas con un cáliz diminuto, que desde luego no sobrepase el diámetro de la flor.

Cuando el cáliz y la flor que será armada estén secos, se unen con otro poco de glass verde. Como las flores que se arman con cáliz casi siempre son de tipo horizontal, se pone la flor boca abajo y se pega el cáliz, dejando el alambre recto hacia arriba. Cuando secan ya podrán manejarse con toda seguridad.

No intente hacer cálices sobre la flor misma, ni mucho menos con pasta o pastillaje, siga el método antes indicado y obtendrá el mejor resultado.

Pastillaje

El pastillaje es una fórmula que ayuda mucho en la decoración artística de pastelería; su elaboración es muy sencilla si se siguen fielmente las instrucciones y las aplicaciones que aquí se detallarán, pues hay decoraciones en las que sólo intervienen glass y pasta. De todas maneras su ensayo y uso práctico es sumamente útil y resuelve pequeñas aplicaciones que no sería posible ejecutar con otras fórmulas; si éste puede suplirse por pasta, se indica en los casos específicos.

Elaboración

Se pone a remojar en un recipiente de plástico resistente con tapadera de regular tamaño una cucharada rasa de grenetina en polvo, sin sabor, con 1/8 de litro de agua fría o medio vaso común. Es muy conveniente usar las cucharaditas de medir para ese objeto.



Iglesia estilo colonial

En otra cacerola pequeña se ponen 150 g de azúcar granulada (2/3 de taza) con agua, para cubrir el azúcar; se mueve ligeramente para que se remoje bien y se pone al fuego, ya sin mover. Cuando suelta el hervor, se espuma, es decir, se limpia la orilla del recipiente con una brochita húmeda, para retirar cualquier basura o residuo oscuro del azúcar. Se deja hervir hasta que tenga punto de hebra floja, o sea, tomando con precaución en la punta de una cuchara un poco de jarabe con los dedos índice y pulgar, se verifica si al juntarlos y volverlos a separar se forma una hebra, que se corte fácilmente; entonces se retira del fuego y se vacía sobre la grenetina hidratada (que tendrá un aspecto como de nieve) y se revuelve bien, para que la grenetina se disuelva perfectamente.

Ya listo se tiene un kilo de azúcar glass (2 libras más 4 cucharadas) bien cernida, la cual se va vertiendo de cucharada en cucharada, moviendo muy bien el jarabe con una espátula de madera, hasta que se consiga la consistencia de una crema espesa. Si va a utilizarse posteriormente, se tapa perfectamente y se deja enfriar. Si se desea puede ponerse en el refrigerador, sobre todo en climas cálidos. Pero si se va a usar de inmediato, entonces se hace una fuente con azúcar glass –que tendrá sobrante del kilo preparado– y se amasa tomando sólo una pequeña parte, que será la que se utilizará para cortar determinadas piezas; éste se endurece hasta conseguir una masa medianamente suave, pero que al extenderla no se pegue fácilmente en la mesa de trabajo.

Así poco a poco, en partes, se va endureciendo el pastillaje al momento de emplearlo, pues es una preparación de un secado muy rápido y si se endurece una buena porción, puede desperdiciarse y será más difícil ablandarlo posteriormente para su utilización.

Si se ha dejado reposar la "crema" que conseguimos al principio de la elaboración del pastillaje, entonces se amasará más fácilmente y se obtendrá en menor tiempo el punto deseado para su extendido. Cuando la "crema" ha reposado estará cuajada como gelatina, lógicamente por su contenido de grenetina, pero su reposo la hace más manejable, como se indicó anteriormente.

Desde luego, el pastillaje puede ajustarse a un buen punto para un extendido correcto. Esto se conoce cuando al trabajarlo se extiende de manera fácil y no se pega en la superficie; si al extenderlo y cortarlo, los filos se arrugan es que el pastillaje está flojo; entonces se le agrega un poco más de azúcar, reamasándolo; si por el contrario, se dificulta extenderlo, es que se ha endurecido demasiado. Ensáyese hasta conseguir una consistencia que permita un manejo fácil, un buen corte, que no se reseque muy rápido. Al extender y cortar piezas siempre habrá sobrantes, los cuales se reúnen para ablandarlos con un poco de la "crema" que tenemos preparada.

Como ya se dijo anteriormente, el pastillaje puede conservarse por mucho tiempo en su primera faceta, o sea, cuajado como gelatina, cuando la "crema" ha enfriado.

Si sobra ya endurecido, se guardará en una bolsa de plástico y en un recipiente herméticamente cerrado.

Aplicación

El pastillaje se emplea para todo tipo de piezas extendidas, para "construir" piezas arquitectónicas, tambores, bases para figuras, columnas, macetones, floreros, marcos, cálices, placas, etc.; es decir, toda forma que requiera de resistencia y durabilidad, sobre todo en climas un tanto húmedos. Jamás debe emplearse para flores ni para caras, bustos de figuras, ni recubrimientos.

Colorido

El pastillaje puede teñirse utilizando colores vegetales o artificiales, al igual que el glass, siempre y cuando sea en tonos pálidos; si se requieren tonos muy oscuros, es conveniente elaborar pastillaje con cinco hojas delgadas de grenetina, con un peso de 20 gramos que se remojarán previamente en agua fría y se añadirán cuando el jarabe esté a punto, exprimiéndolas perfectamente. Éste se termina de elaborar en la misma forma que con la grenetina en polvo. El uso de grenetina en hoja se suple debido a su escasez y alto costo.

Manera de trabajar el pastillaje

Cuando tenemos el pastillaje listo para extenderlo, se procede a realizar esta operación sobre una tabla pulida y limpia, de preferencia de formaica, la cual se espolvorea ligeramente con maizena, como aislante.

Con un rodillo grande y pesado, que tenga "alma" de acero, para que corra fácilmente, se procede a trabajar. Los rodillos estáticos son poco prácticos. Luego, hay que verificar el grueso requerido, para lo cual se corta una orilla y se calcula si el grosor es o no el adecuado. Esta tarea se facilita usando una tabla de gruesos, que ayuda a saber el calibre correcto (véase fig. 26).

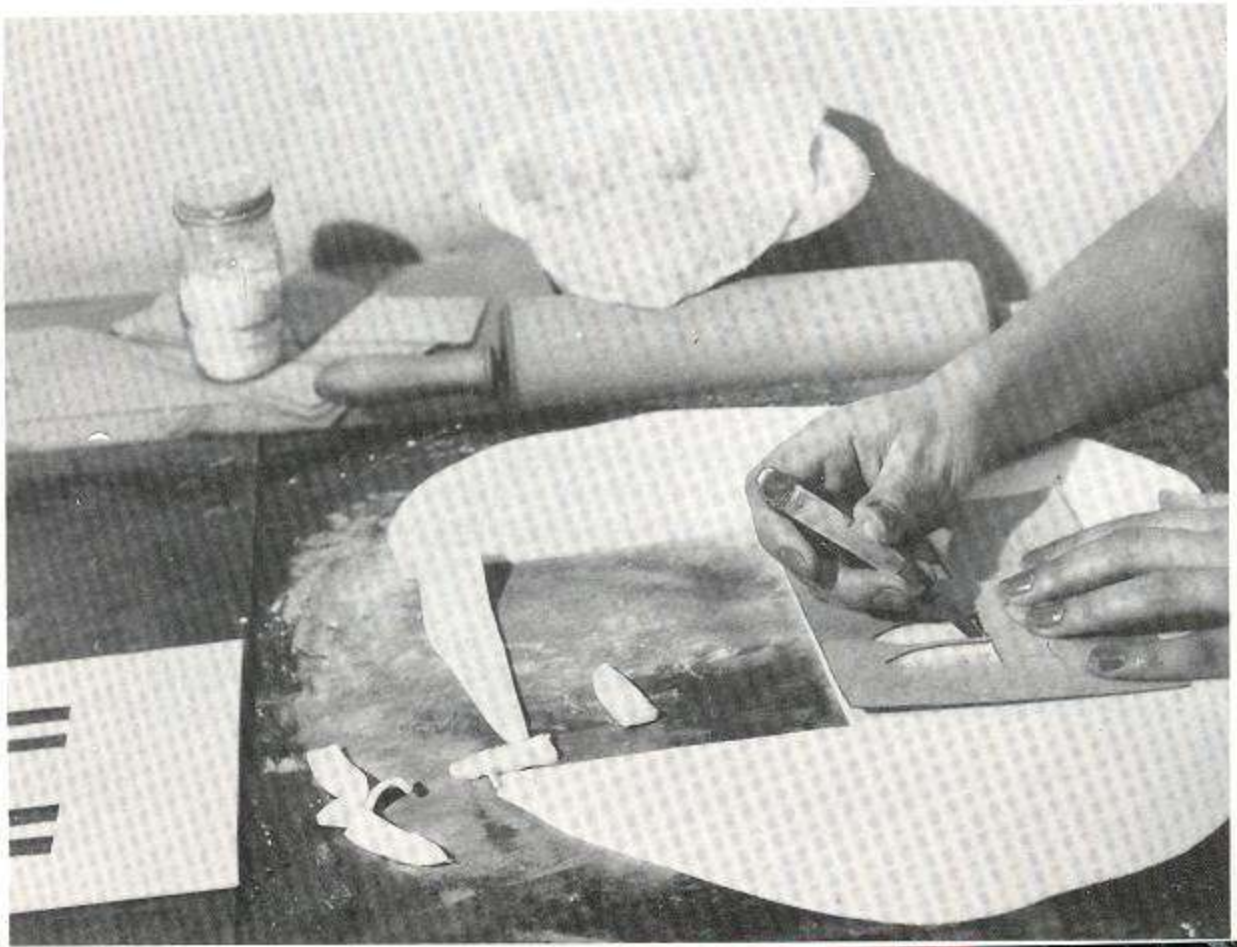
Para un buen corte se utiliza una navaja con mango o una navaja de punta aguda y filosa como la que se muestra en la ilustración.



Tabla de gruesos
de pastillaje

Figura 26.

Manera correcta de cortar el pastillaje



Patrones

Los patrones se trazan en cartulina o papel grueso que ayuda al exacto corte de las piezas. Las piezas en papel deben recortarse muy bien, para que al servir de guía en el pastillaje queden bien hechas. Para comprobar la exactitud de sus patrones es muy conveniente primero armar las piezas de cartulina pegándolas con cinta engomada y verificar que su estructura sea la correcta. Cuando se tiene un buen trazo, es seguro que su pieza de pastillaje resultará proporcionada y justa. Hay muchas piezas que son sueltas, que no forman una determinada construcción y que también debe procurarse que sean cortadas con precisión.

Existen una serie de pequeños detalles que servirán para que cualquier trabajo de pastillaje sea correcto.

1. Utilizar maizena como aislante, a fin de que el pastillaje no se pegue en la tabla de amasar al estarlo extendiendo, pero sin exagerar la porción pues ocasionará que los recortes se endurezcan.
2. Deben recortarse primero las piezas más grandes, pues con los sobrantes habrá material para hacer las pequeñas. Una vez extendido el pastillaje, toma a veces un buen tiempo recortar varias piezas, por lo que es necesario colocar un plástico delgado sobre el material extendido e irlo descubriendo conforme se va cortando, para evitar que se reseque.
3. Debe aprovecharse la mayoría del pastillaje extendido para cortar el mayor número de piezas, siempre y cuando sean del mismo grosor.
4. Ponga a secar las piezas ya recortadas sobre un cristal espolvoreado ligeramente de maizena, para evitar que se peguen, haciendo el traslado de su mesa de trabajo al cristal con precaución, para que las piezas no se distorsionen.
5. Utilice cristales resistentes para el acomodo de piezas de pastillaje, pues así evitará rupturas.
6. En las partes que tienen espacios calados, deben hacerse primero éstos y luego el contorno. Hay piezas sumamente caladas, entonces, es preferible hacer un corte acercado a la silueta de la pieza y pasarla al cristal y ya sobre éste, hacer todo el recorte necesario, para evitar que al trasladar la pieza se deteriore o quiebre.
7. Debe verificar que sus piezas ya en el cristal, se ajusten al patrón, pues algunas veces al pasarlas se deforman ligeramente y hay que ajustarlas otra vez.

8. Hay que comprobar que el número de piezas a utilizar en una determinada estructura sea el adecuado, para que no falte ninguna al tratar de armar la estructura.
9. En piezas modeladas o moldeadas, como por ejemplo un cáliz de medio relieve, una pieza maciza cilíndrica como caña o bastón, un cuadro macizo para un dado o una base para una figura escultórica, es necesario emplear pastillaje recién elaborado o que por lo menos no se haya amasado en su fase final, para que al trabajarse en cualquier forma no se preste a agrietamientos por la fermentación que se produce en el pastillaje que ha reposado o amasado en demasía.

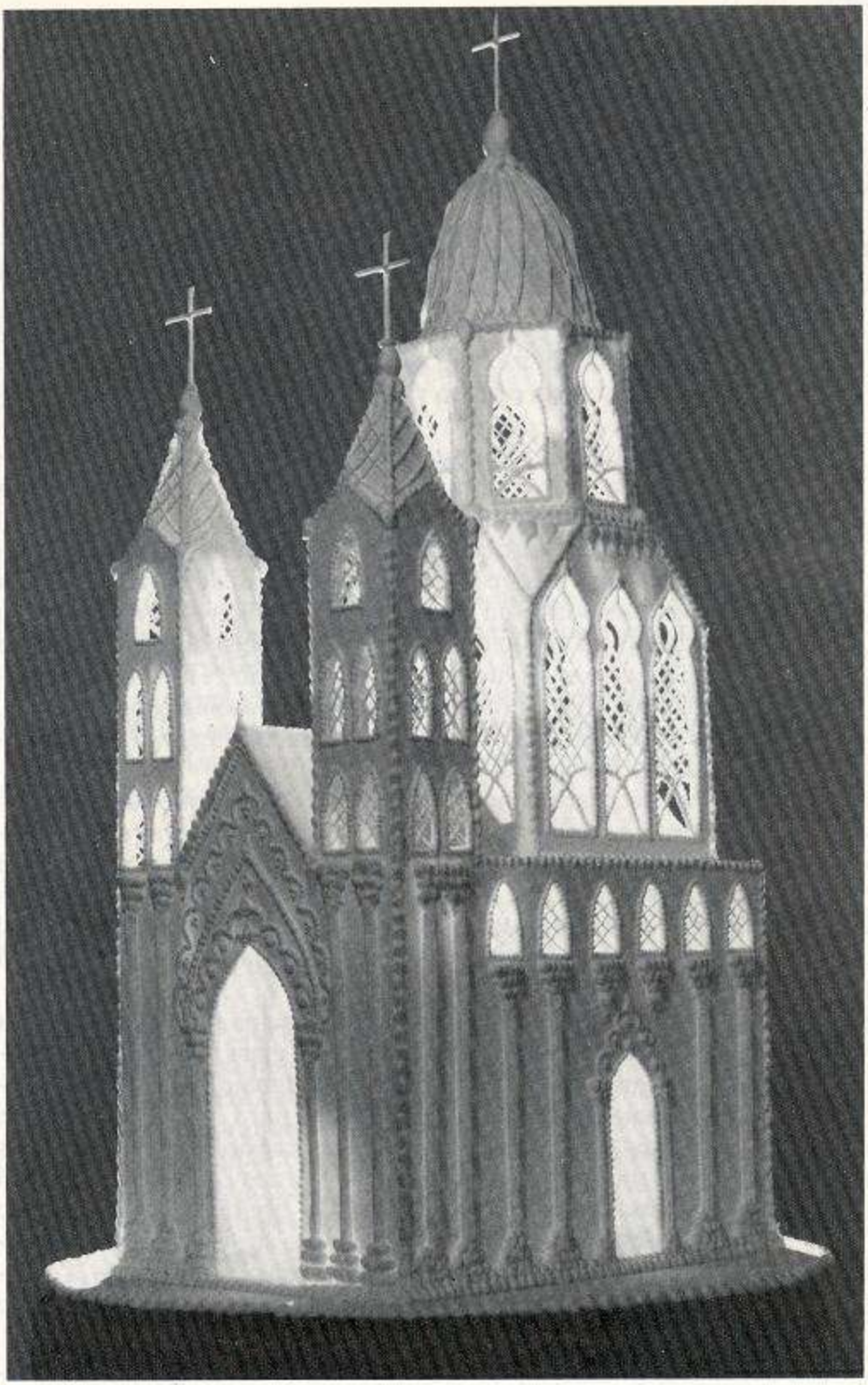
El pastillaje que ha reposado en su primera etapa de elaboración, o sea, cuando se ha dejado sólo como "crema", se prestará mucho mejor para su posterior amasado y extendido. Por ejemplo, puede elaborarse un día, al siguiente puede reamasarse y endurecerse y estará en su punto para trabajarlo. Hasta dos o tres días más puede conservarse en "crema"; pasado ese tiempo ya se puede considerar pastillaje reposado ya sea suave o endurecido, el cual es útil para piezas extendidas o estándar; semigruesas, gruesas o extragruesas, sólo podrán hacerse con pastillaje fresco.

Secado

Las piezas de pastillaje bien trabajadas secan de un día a otro en buen clima. Para que las piezas sequen completamente deben voltearse para orearse por ambos lados. Generalmente las piezas chicas y regulares se pueden voltear a mano, pero las grandes requieren que se volteen como "sandwich", es decir, se coloca un cristal sobre el que tiene la pieza, de tal forma que ésta quede entre los dos cristales y con precaución se voltea y se retira el cristal que tenía de base, logrando así poner hacia arriba el reverso de la pieza, sin ningún deterioro.

Ahora bien, hay piezas que por ser muy grandes y a veces muy gruesas, requieren seguir volteándolas dos o tres veces más hasta que sequen completamente.

Es recomendable no emplear ninguna pieza de pastillaje para decoración si no está perfectamente seca, y mucho menos tratar de armar alguna estructura cuyas partes no se hayan oreado perfectamente, pues de lo contrario no se obtiene una buena construcción.



Iglesia estilo bizantino con ventanales afiligranados

Armado

Ya hemos dicho que hay piezas sueltas de pastillaje que no requieren más que su decoración y su aplicación en el pastel que se va a decorar.

La mayoría de las piezas de pastillaje tienden a formar una determinada estructura y es entonces cuando hay que señalar las siguientes reglas:

1. Todo conjunto o pieza de pastillaje que conste de varias partes, tiene que ser unida precisa y únicamente con glass, de consistencia media.
2. Cuando se trata de armar una casita, por ejemplo, deben seleccionarse las partes a conjuntar, principiando por la base, luego las paredes y, por último, los techos y remates.
3. Deben conjuntarse sobre la base las primeras piezas que formen un ángulo recto, para que se sostengan de inmediato; para esto hay que poner un cordón de glass ligeramente grueso y "arrastrado" en el filo de las piezas a unir; si el cordón no está bien afianzado en el filo de las partes a unir, éstas no se adhieren una con otra y no se sostienen de inmediato por sí solas. Hecho esto adecuadamente, las subsecuentes piezas se colocan con mucha facilidad.
4. Hay que decorar primero con glass las piezas que así lo requieran, como herrajes en ventanas, remaches en puertas, imitación de enladrillado, etc. Las piezas que requieran de algún pincelazo de pintura, sombreado, dorado, etc., tienen que hacerse preliminarmente, pues las partes en posición horizontal facilitan la labor de decorado, más que cuando el modelo está armado.
5. Para hacer cualquier decoración en espacios abiertos con piezas de pastillaje con cordones o dibujos de glass, es necesario colocar papel encerado o parafinado por debajo de la pieza afianzándolo con algunos puntos de glass para que el papel no se mueva y así ejecutar el adorno, procurando unir muy bien los cordones de glass con el filo de las piezas de pastillaje, de tal manera que formen una unidad. De preferencia este trabajo debe hacerse en el propio cristal en que se secó la pieza de pastillaje, para que el adorno quede al mismo nivel. Cuando la decoración de glass ha secado, puede procederse al armado definitivo de cualquier conjunto.
6. Muchas figuras de pastillaje como iglesias, edificios, fuentes, etc., constan de varios cuerpos, por ello, es prudente armarlos por separado, como las partes que forman las torres de una

Armado

Ya hemos dicho que hay piezas sueltas de pastillaje que no requieren más que su decoración y su aplicación en el pastel que se va a decorar.

La mayoría de las piezas de pastillaje tienden a formar una determinada estructura y es entonces cuando hay que señalar las siguientes reglas:

1. Todo conjunto o pieza de pastillaje que conste de varias partes, tiene que ser unida precisa y únicamente con glass, de consistencia media.
2. Cuando se trata de armar una casita, por ejemplo, deben seleccionarse las partes a conjuntar, principiando por la base, luego las paredes y, por último, los techos y remates.
3. Deben conjuntarse sobre la base las primeras piezas que formen un ángulo recto, para que se sostengan de inmediato; para esto hay que poner un cordón de glass ligeramente grueso y "arrastrado" en el filo de las piezas a unir; si el cordón no está bien afianzado en el filo de las partes a unir, éstas no se adhieren una con otra y no se sostienen de inmediato por sí solas. Hecho esto adecuadamente, las subsecuentes piezas se colocan con mucha facilidad.
4. Hay que decorar primero con glass las piezas que así lo requieran, como herrajes en ventanas, remaches en puertas, imitación de enladrillado, etc. Las piezas que requieran de algún pincelazo de pintura, sombreado, dorado, etc., tienen que hacerse preliminarmente, pues las partes en posición horizontal facilitan la labor de decorado, más que cuando el modelo está armado.
5. Para hacer cualquier decoración en espacios abiertos con piezas de pastillaje con cordones o dibujos de glass, es necesario colocar papel encerado o parafinado por debajo de la pieza afianzándolo con algunos puntos de glass para que el papel no se mueva y así ejecutar el adorno, procurando unir muy bien los cordones de glass con el filo de las piezas de pastillaje, de tal manera que formen una unidad. De preferencia este trabajo debe hacerse en el propio cristal en que se secó la pieza de pastillaje, para que el adorno quede al mismo nivel. Cuando la decoración de glass ha secado, puede procederse al armado definitivo de cualquier conjunto.
6. Muchas figuras de pastillaje como iglesias, edificios, fuentes, etc., constan de varios cuerpos, por ello, es prudente armarlos por separado, como las partes que forman las torres de una

catedral y, posteriormente, irlas montando sobre el cuerpo principal pues así se arma con mayor seguridad y rapidez.

Existen muchos y muy variados aspectos en el manejo y utilización del pastillaje, pero en cada caso se señalan los procesos a seguir para el mejor aprovechamiento de este material.

Se han dado hasta aquí normas y reglas fijas de la elaboración del pastillaje: conservación, forma de trabajarlo, armarlo, aplicación, etc., que ojalá sean de gran utilidad, pues están guiadas por la experiencia.

Pasta

La pasta con el glass y el pastillaje, forman los tres pilares básicos de la decoración artística de pasteles.

La pasta es la más nueva de las tres fórmulas, es decir, es una preparación que se emplea en nuestro país hace más o menos 60 años, en las prácticas de este arte.

Tratar de explicar de una manera extensa y detallada las múltiples aplicaciones que tiene la pasta, es un tema complejo, sin embargo brevemente se darán a conocer las manifestaciones de esta fórmula, a fin de hacerla lo más comprensiva posible.

Origen

Hay personas que se dicen ser inventoras de la fórmula para pasta. Esto es falso. En el libro de Herman Hueg, *Ornamental Confectionary and the Art of Baking*, editado en alemán e inglés a fines del siglo pasado, se cita en la página 133, la fórmula de la pasta de goma tragacanto; así como en el libro inglés de Nirvana de *Maclaren & Sons Ltd.*, de Inglaterra, en la página 17 del capítulo tercero, se explica la manera de elaborar dicha pasta, por no mencionar otros más.

Se han consultado esas obras y probado sus fórmulas, simplificándolas para poder adaptarlas al ritmo de nuestra vida moderna; se comprenderá pues que el adjudicarse la invención de dicha preparación es un atrevimiento.

Actualmente su elaboración se ha reformado, descubriendo nuevas y variadas aplicaciones con magníficos resultados.

Errores

Personas poco documentadas han dado en llamar pastillaje de goma a la fórmula que ahora nos ocupa, dándole una designación que únicamente debe aplicarse al pastillaje propiamente dicho, esto es, el elaborado a base de grenetina. Por consiguiente, a la pasta de goma tragacanto sólo puede denominarse como pasta de goma, llamada profesionalmente pasta. Generalmente se cree que la pasta es pastillaje en frío, que puede aplicarse a confecciones diversas al igual que el verdadero pastillaje; esta preparación es tan fácil de confeccionarla y manejarla como las que hemos descrito anteriormente.

Fórmula

La fórmula de la pasta es sumamente sencilla. Se ciernen juntas, 250 g de azúcar pulverizada (1/2 libra más una cucharada) –de la mejor calidad– con 12 g de goma tragacanto –aproximadamente una cucharada rasa de las expresas para medir– en un tazón de tamaño regular, de los utilizados para batir glass o de los de batidora eléctrica. Por separado, se disuelve una bolita de glucosa –sólida– como del tamaño de una nuez, con un peso aproximado de 10 g en dos cucharadas de agua tibia, deshaciéndola con los dedos; cuando se ha disuelto, se vierte sobre el azúcar y goma cernidas y se amasa cuidadosamente, hasta obtener una pasta dura.

Advertencias importantes

Hay en el mercado dos tipos de goma tragacanto, la 100% pura, que es de un color amarillo muy pálido y que tiene un precio bastante elevado y la cual no es tan adaptable para nuestra pasta; y la otra que es mucho mejor es la goma tragacanto tipo *karaya*, que es de un color ligeramente rosado y que la experiencia ha demostrado ser de mejor emulsionado, mayor elasticidad y menor precio. Si no se encuentra este preciso tipo de goma tragacanto en las casas especializadas de productos para pastelería, también puede adquirirse en el Instituto del Arte Mexicano del Azúcar (IDAMA), Av. Cuauhtémoc núm. 950, Col. Narvarte, México, D. F., Código Postal 03020, Tel. 523-74-93.

Pasta recién elaborada y pasta reposada

Una vez preparada la pasta, para trabajarla de inmediato es necesario amasarla durante 15 minutos; en estas condiciones, debe teñirse,

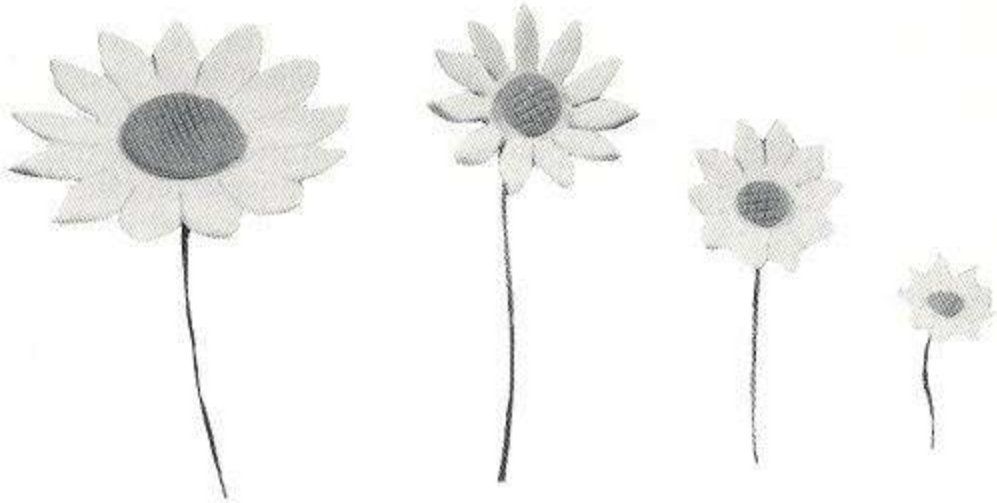
si así se requiere, y emplearla para hacer pequeñas figuras macizas y todo aquel trabajo en el que se usan formas gruesas y de consistencia; la razón es que la pasta reposada se fermenta y si se emplea así, da lugar a agrietamientos y rajaduras por la descomposición natural que contiene la pasta reposada. A la que se utiliza de inmediato no le sucede esto, pues no se fermenta y al secar es perfectamente consistente y no se agrieta. En cambio para flores, piezas pequeñas, etc., cuando la pasta no tenga más de medio centímetro de espesor, se puede y debe emplear pasta reposada, por lo menos de dos días de elaborada, pues aun cuando ya tenga cierta fermentación, este fenómeno la torna más manejable y suave, sumamente adaptable para vestiduras y recubiertos en donde la elasticidad de la pasta es esencial.

Aplicación

La aplicación más apropiada que se le da a la pasta es para la confección de flores y follajes. Para esto es indispensable utilizar pasta reposada; la que guardemos en un frasco, debe almacenarse sin teñir, pues si se trabaja pasta de color que se ha dejado reposar, al trabajarse, bajará notablemente de tono.



No me olvides



Margaritas



Manto



Rosa corazón



Rosa gigante



Rosa té

El presente capítulo se ilustra con varias flores que son de las más utilizadas en las decoraciones de los pasteles que contiene este texto, pero en cada descripción se da un enfoque detallado del procedimiento a seguir en cada caso.

Aquí tan sólo se enfatiza el hecho de que las flores y follaje en azúcar, tienen que ser en casi todos los casos confeccionados con pasta, pues su elasticidad nos brida la maravillosa facilidad de poder moldearla y ajustarla hasta obtener soltura y naturalidad al hacer pétalos que formarán flores.

Otro empleo de la pasta es su facilidad para elaborar holanes, pequeñas piezas moldeadas, recubrimientos, pequeñas alfombras, cojines, sabanitas para cunas y, desde luego, para hacer cuerpos y vestiduras de figuras escultóricas, que aunque en este texto no intervienen en ninguno de sus modelos, se menciona su empleo, por requerirse en casos futuros.

Aunque se ha indicado el uso de determinada fórmula para ser aplicada en casos concretos, también se puede decidir su utilización en la práctica, pues no hay mejor consejera.

En ciertos tipos de climas húmedos, que afectan el buen secado de las piezas elaboradas con pasta, hay que tomar la precaución de no emplearla en tonos muy fuertes u oscuros, como rojo, café, verde, morado, etc., y procurar que sea muy consistente poniendo el agua con cuidado y agregando un poco de maizena, para hacerla más seca.

Por último, cabe la posibilidad de que en ciertos casos la pasta sí puede suplir alguna pieza de pastillaje, pues la primera es más sencilla de elaborarse y nos proporciona la facilidad de resolver cualquier detalle que evite hacer una cantidad mayor como la requerida para el pastillaje. Tómese en cuenta que la pasta nos puede ayudar a resolver cualquier pieza pequeña modelada o moldeada como velas, cálices, jarrones, relieves, etc., pero de ninguna manera puede servir para confeccionar piezas dedicadas a estructuras arquitectónicas como casitas, iglesias, fuentes, etc. Estas construcciones siempre serán resueltas a base de pastillaje.

Ahora bien, el pastillaje no puede suplir a la pasta, sobre todo en la confección de flores, revestimientos, vestiduras, etcétera.

La práctica como siempre será nuestra mejor consejera, para que en cada caso se tomen providencias para el empleo de nuestras fórmulas, de acuerdo con el clima, facilidad de ejecución y adaptabilidad en determinados casos.

Cualquier duda o consejo requerido desde luego podrá atenderse en el Instituto del Arte Mexicano del Azúcar (IDAMA) en Av. Cuauhtémoc núm. 950, Col. Narvarte, México, D.F., Código Postal 03020, Tel. 523-74-93.

Brillantina

La brillantina es un preparado sumamente sencillo, hecho a base de goma arábiga, que sirve para barnizar y matizar pétalos de flores de glass y pasta, así como para realzar adornos brillantes en figuras de fantasía, impartiéndoles lucidez, con un procedimiento fácil y económico.

Elaboración

La brillantina se elabora de la siguiente manera:

100 g de goma arábiga en trozos (que se puede adquirir en farmacias o en casas que proveen artículos para repostería), se disuelven en agua caliente, hasta lograr un líquido ligeramente espeso, como si fuera goma escolar común. No es aconsejable la goma en polvo, pues se ignora si pueda tener otros ingredientes.

Disuelta la goma, se tiñe del color requerido, utilizando colores vegetales en la misma forma que si se tratara de glass. El tono debe

dejarse ligeramente más subido que el deseado, pues al secar, baja un poco el color. Después se cuela por una gasa para que la goma quede clarificada, es decir, sin residuos ni basura. Con una brochita se barniza un cristal doble con la goma preparada como si se deseara darle a la superficie un matiz brillante (la capa debe ser muy delgada). Enseguida se pone al sol, si es posible cuando está más intenso, en un sitio donde no sople viento; la goma se deja secar hasta que forme una especie de escamas muy finas y brillantes, que conforme se desprenden, se recogen para evitar que se vuelen, pues son muy ligeras.

Secado artificial

Si no es posible contar con la ayuda del sol, debido al clima o porque no se tenga tiempo suficiente durante el día para elaborar la brillantina, puede recurrirse a la ayuda del horno para secar la goma, con calor muy bajo con la puerta ligeramente abierta –pues de otra manera se dora y cambia de tono o se pega al cristal– y utilizando vidrios gruesos o refractarios para evitar rupturas. No es conveniente en ningún caso emplear hojalata, pues no se obtiene la brillantez que la hecha sobre vidrios.

Molido

Obtenidas las escamas de goma se muelen perfectamente, lo cual se realiza colocando éstos entre dos pliegos de papel de estraza y pasando por encima un frasco o botella (como si fuera rodillo), con cierta fuerza, hasta obtener un granulado, casi hecho polvo. Si no se muelen fácilmente es que la capa de goma fue muy gruesa, por lo que las escamas son más resistentes; también suele suceder que la goma no se desprende fácilmente del cristal, lo que se debe a que la goma que se utilizó tenía muy poca consistencia.

Para probar la consistencia de la goma, primero hay que colocar un poco de ésta en el cristal y dejarla secar por un espacio de media hora aproximadamente; si pasado este tiempo no se desprende fácilmente, se refina la goma, ya sea aflojándola con agua o espesándola con más goma.

La brillantina perfectamente molida se coloca en frascos de cristal, que estén secos y se conserva en sitios no húmedos.

Nota

Se usa un frasco o botella para el molido, en lugar de un rodillo, para evitar que en éste se marquen escoriaciones que afectarían trabajos posteriores.

Glosario

Hay cientos de términos diferentes en cada país latinoamericano. Cosas que son correctas aquí, son decididamente erróneas en otros sitios. En el presente texto sólo se anexan los vocablos más elementales para la mejor comprensión de nuestras técnicas.

En México decimos azúcar glass, a la utilizada en decoración de pastelería. Sin embargo, encontré que también se conoce como azúcar en polvo, pulverizada, para nevar, para confeccionadores, etc. En las siguientes páginas se presenta una lista de algunas palabras que pueden ayudar a comprender mejor el texto.



Aguacate. Palta, avocado
Alcatraces. Calas, cartuchos
Aretes. Zarcillos
Arracadas. Aretes, zarcillos
Azúcar glass. Azúcar en polvo, para nevar, para confeccionadores, impalpable, pulverizada



Bebé. Tierno



Caireles. Colochos, rizos
Canica. Metra
Cartucho. Cono de papel celofán para decorar
Coche. Guagua
Crema. Amarillo pálido, nata de leche, mantequilla rala



Chabacano. Albaricoque
Chamarra. Zamarra
Chambrita. Cuturina
Charola. Azafate, bandeja
Chata. Ñata
Chícharo. Petit poi, guisantes
Chochitos. Confites, perlitas



Durazno. Melocotón
Duyas. Boquillas, tubos, puntas



Elote. Choclo, maíz, mazorca tierna
Espárrago. Velo de novia, pino planchado, abeto



Fleco. Tupé
Fresas. Frutillas



Gemelos. Cuates, morochos



Holán. Vuelo



Jarabe. Sirope, miel
Jovencito. Guambra



Listón. Cinta



Llantas. Gomas



Maizena. Harina de maíz, maicina
Mandil. Gabacha, delantal
Mixtión de plátano. Bananina, esencia de cambur
Moño. Lazo, chongo



Naranja. China
Navaja de rasurar. Hoja de afeitar
Niño. Zipote, guagua
No me olvides. Michiotes



Papel de China. Papel seda
Pastel. Torta, queque, cake, dulce, panqué, bolo, bizcocho
Pasto. Césped, grama
Plátano. Banano, cambur, verde, guineo
Popote. Pajilla
Puerco. Marrano, cochino, cerdo, coche



Rizos. Colochos, caneles
Rodillo. Bolillo, palote
Rubia. Catira

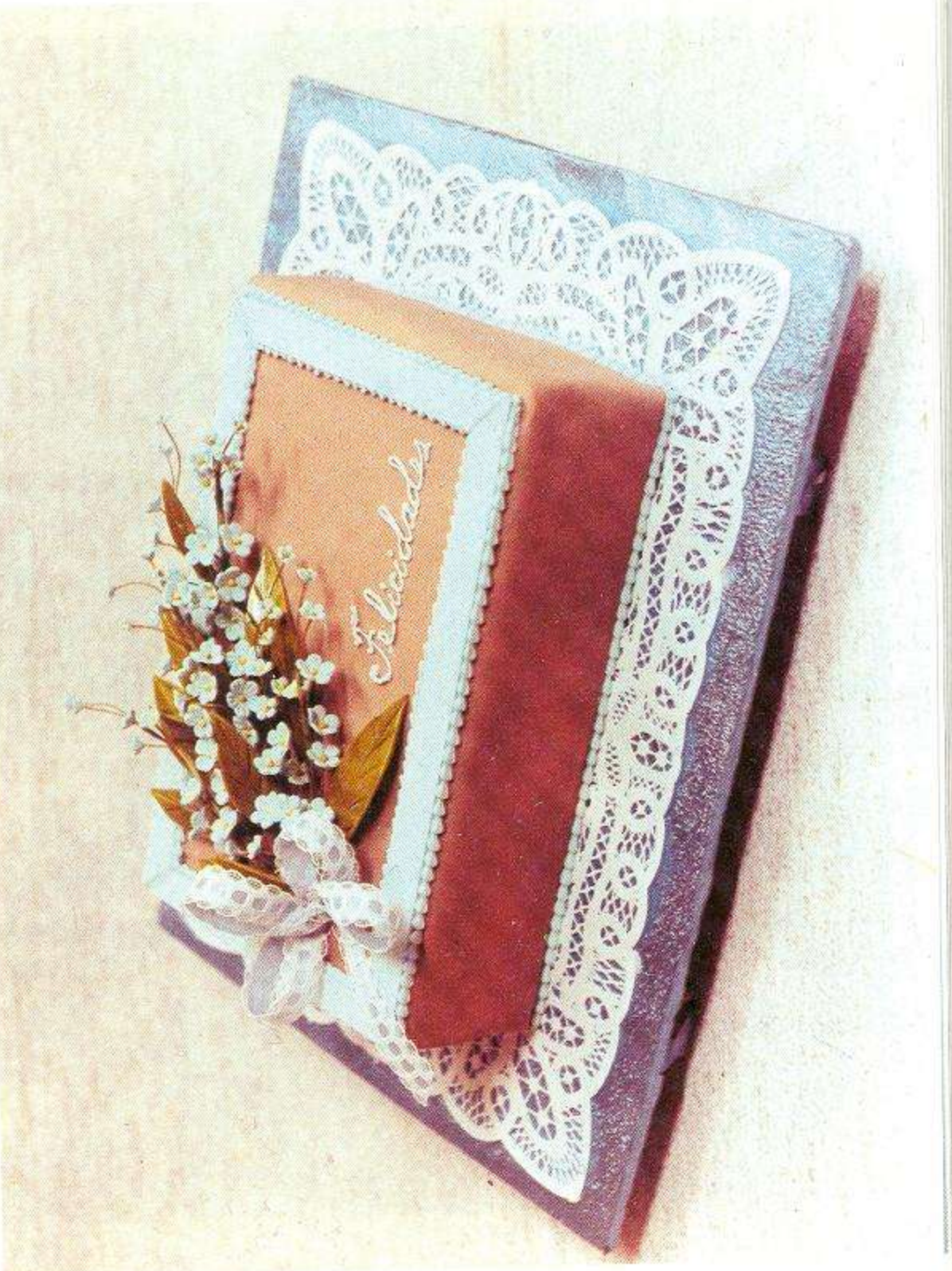


Sorbete. Sombrero de copa, chistera, pumpá, helado

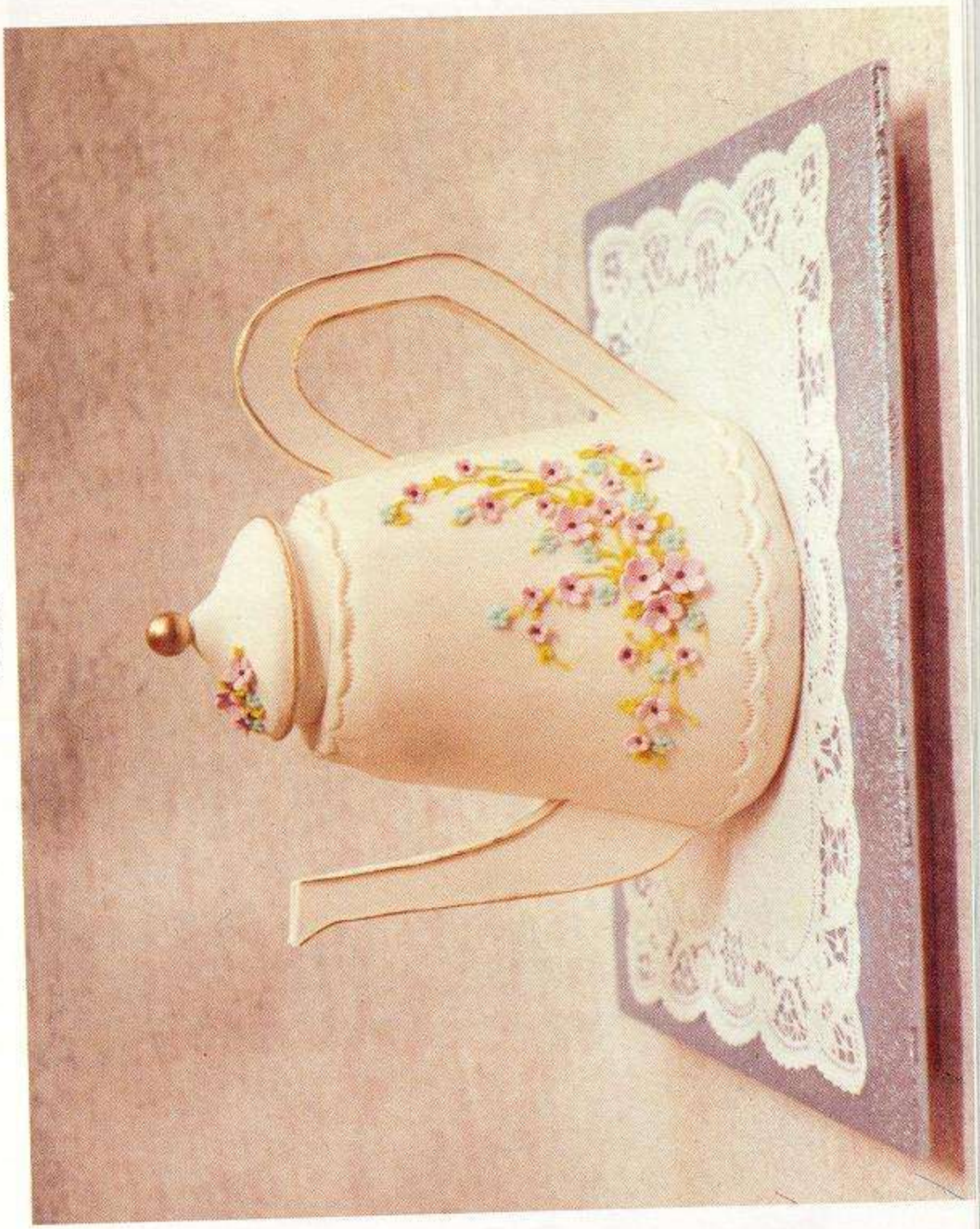


Tamales. Hallacas
Té. Guarapo
Tienda. Abastos, rancho, pulpería, quincalla, colmado
Tocador. Marquesa
Traje de baño. Calzoneta
Tronco. Palo
Tul. Punto

Fotografías
en color de los pasteles



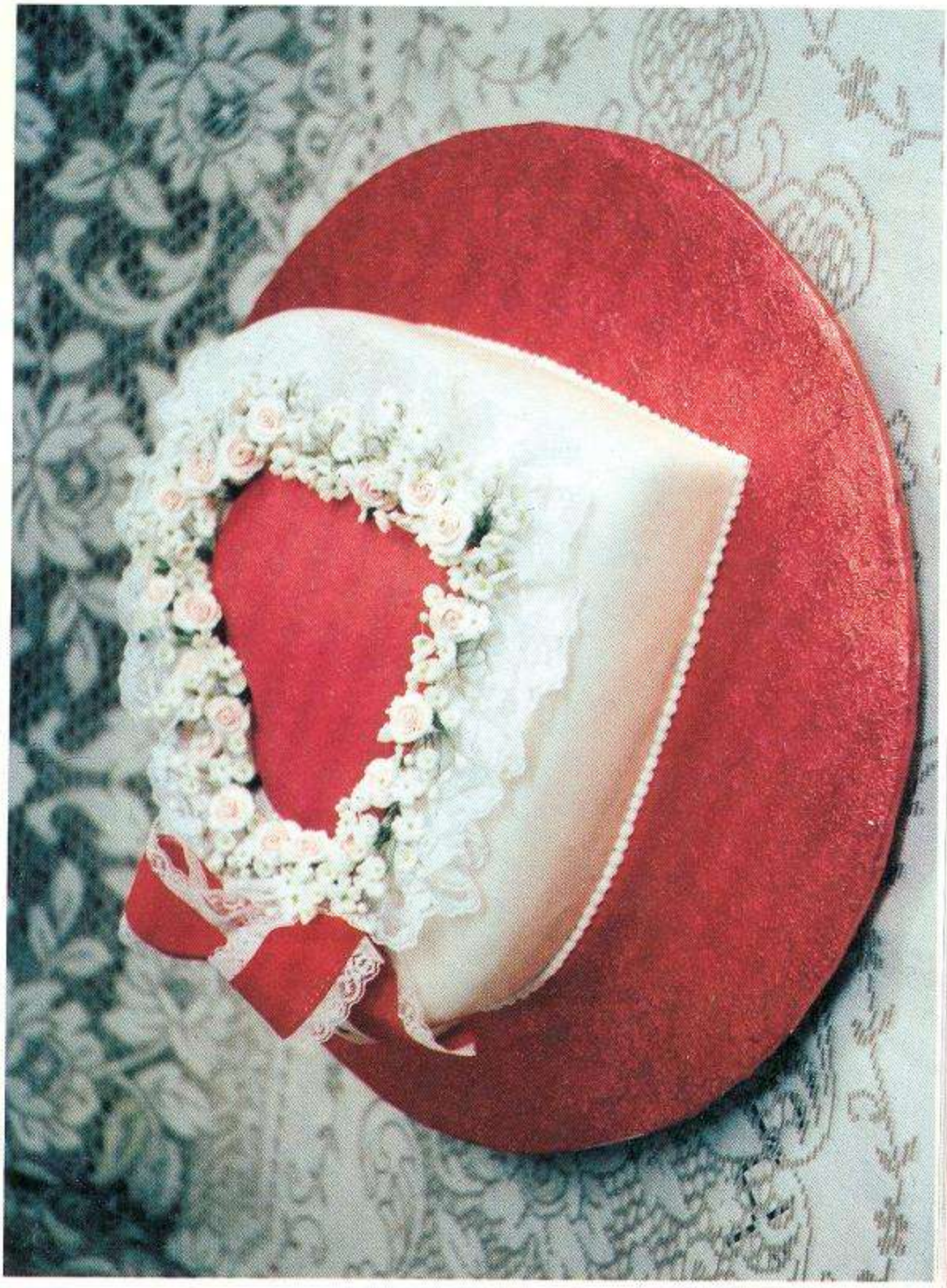
No me olvides



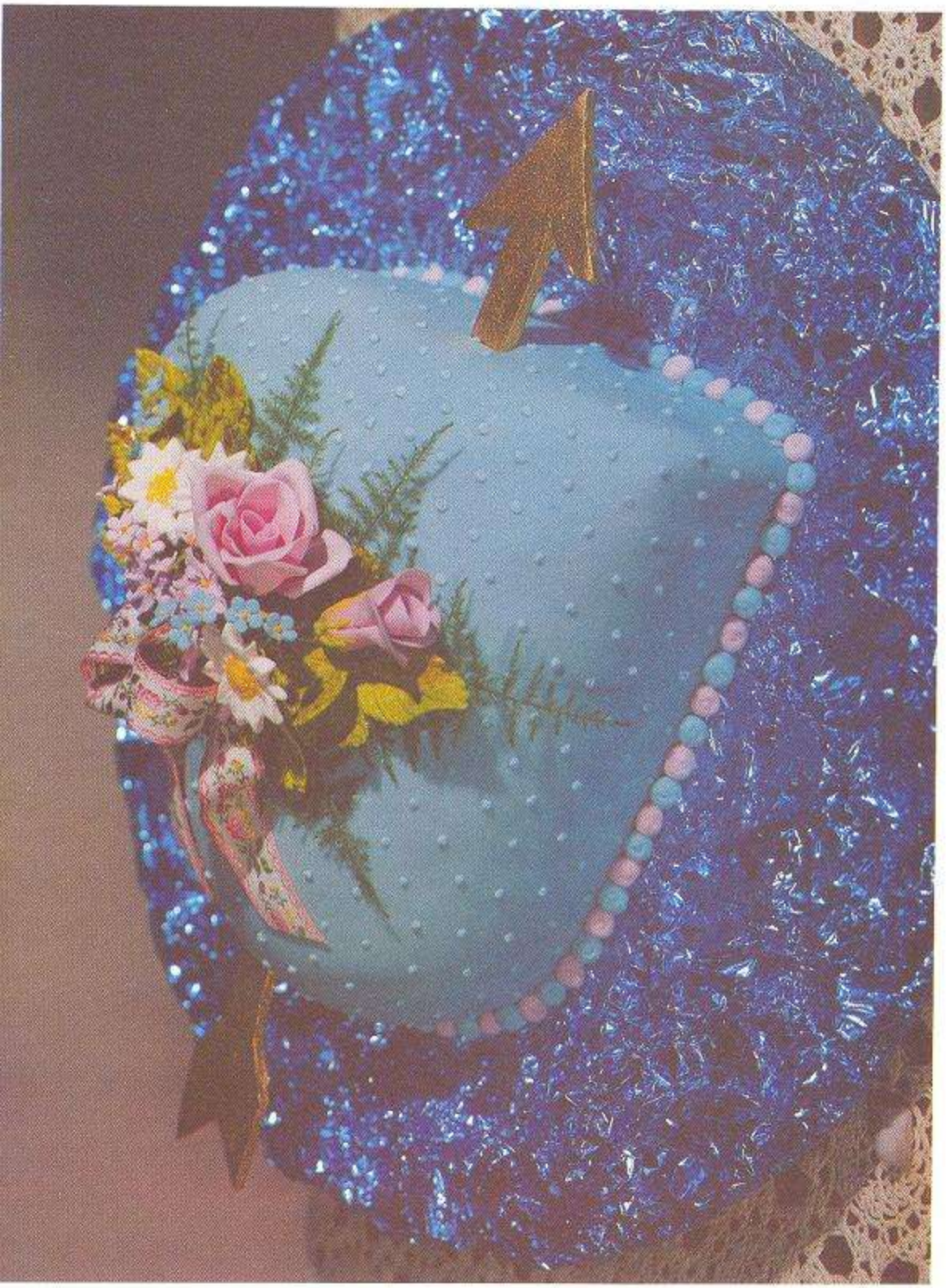
Tetera



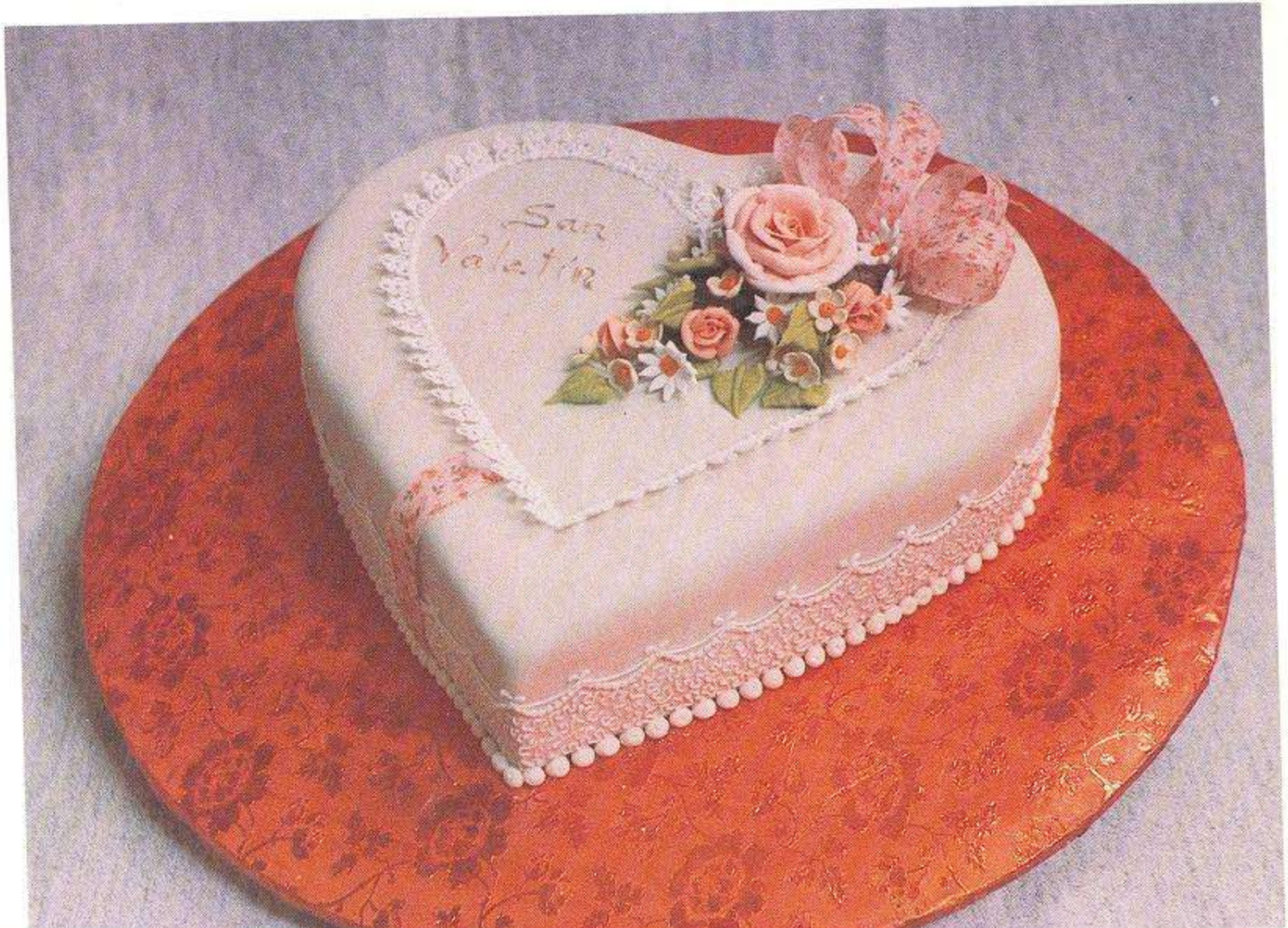
Café

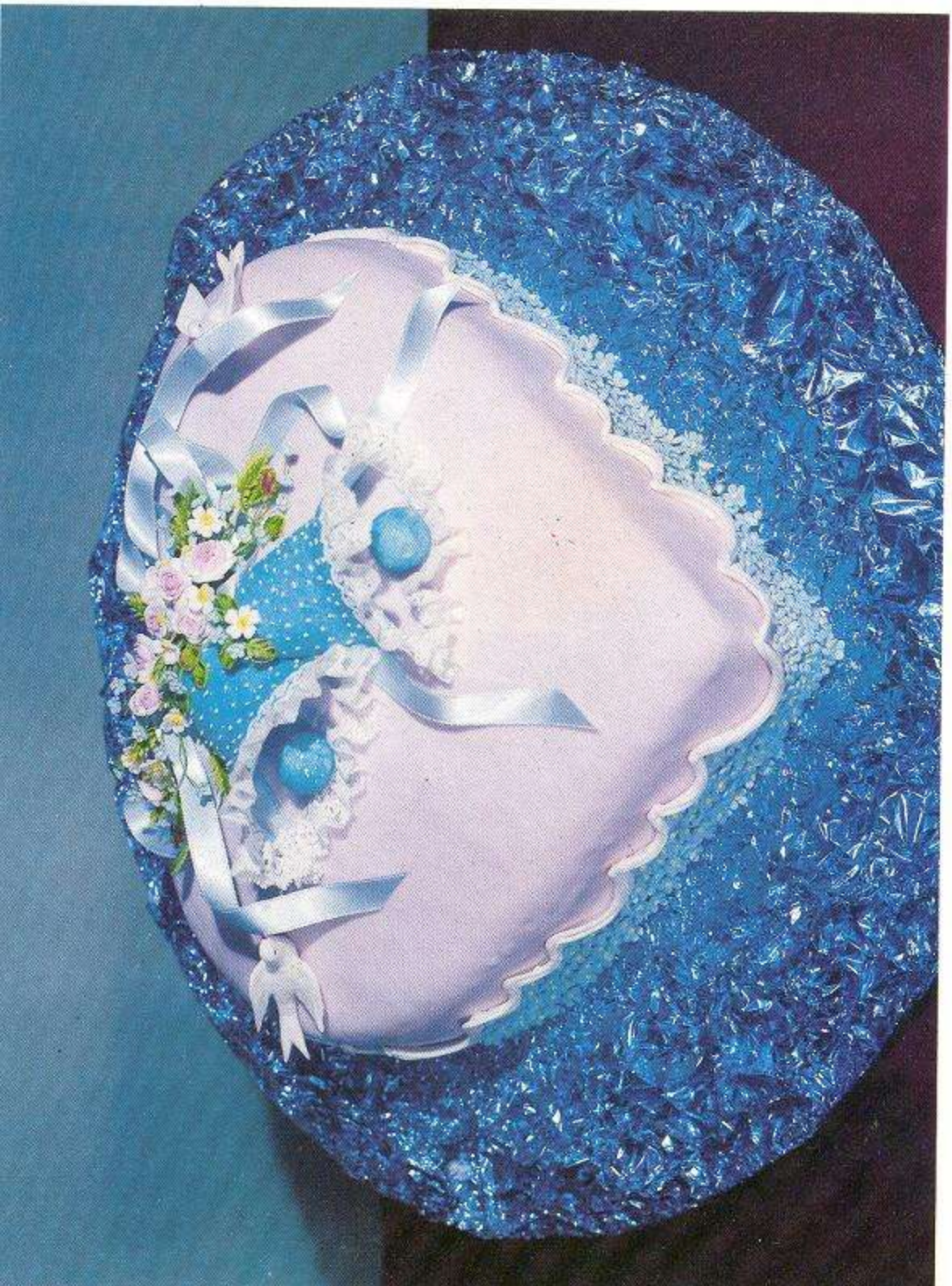


Beso



Corazón


San
Valetín

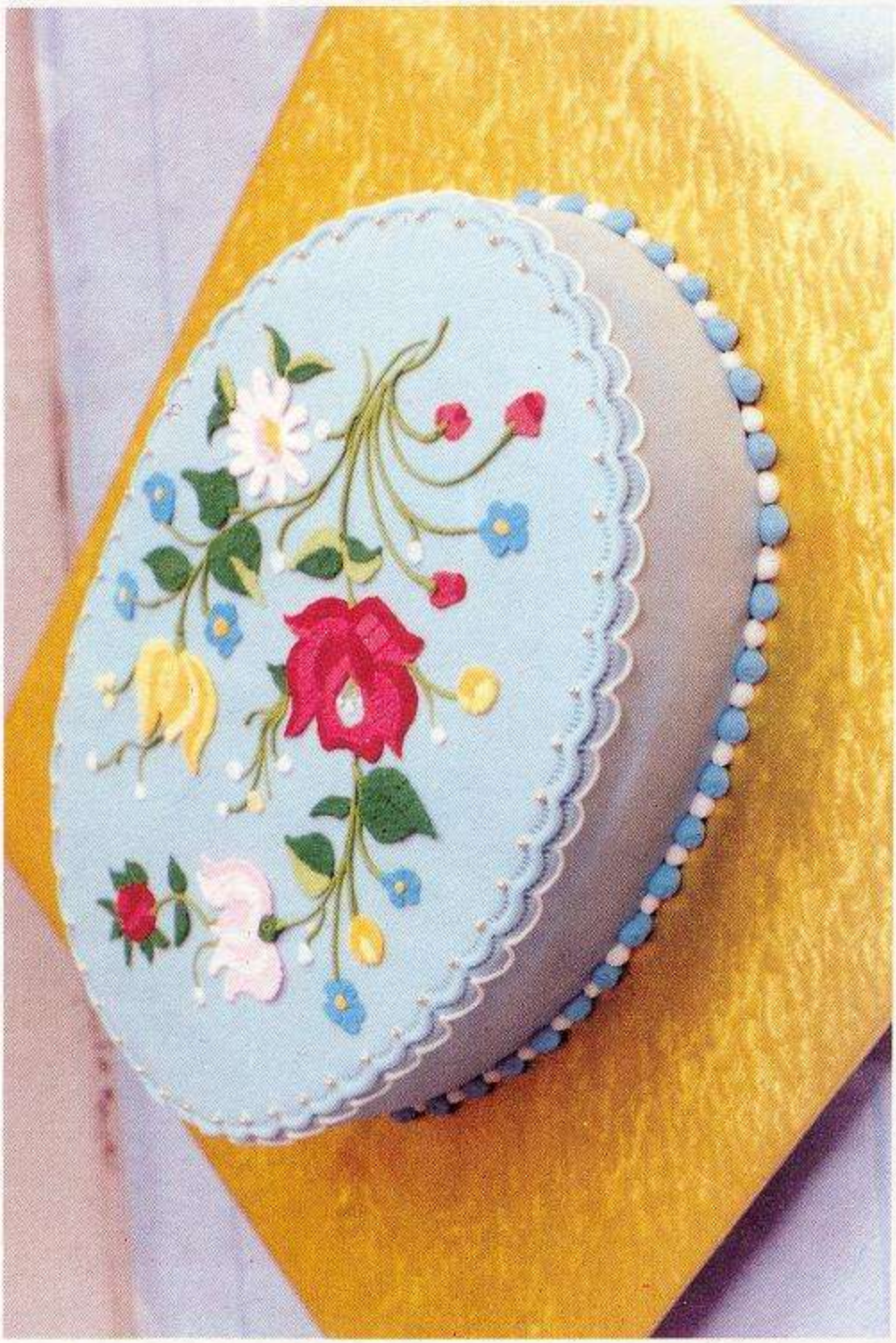


Amoroso





Costurero





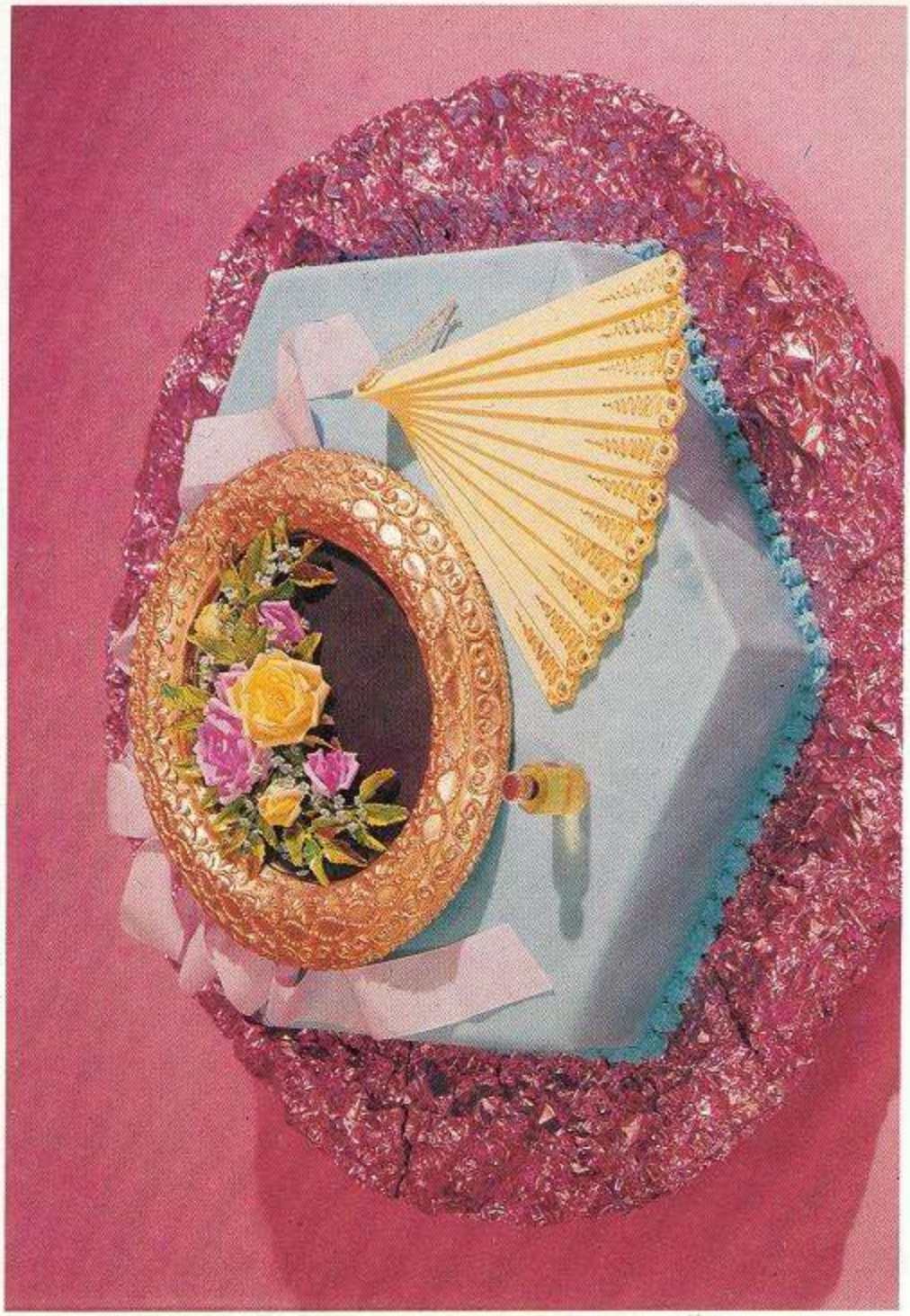
Cruceta





Florentino





Homenaje